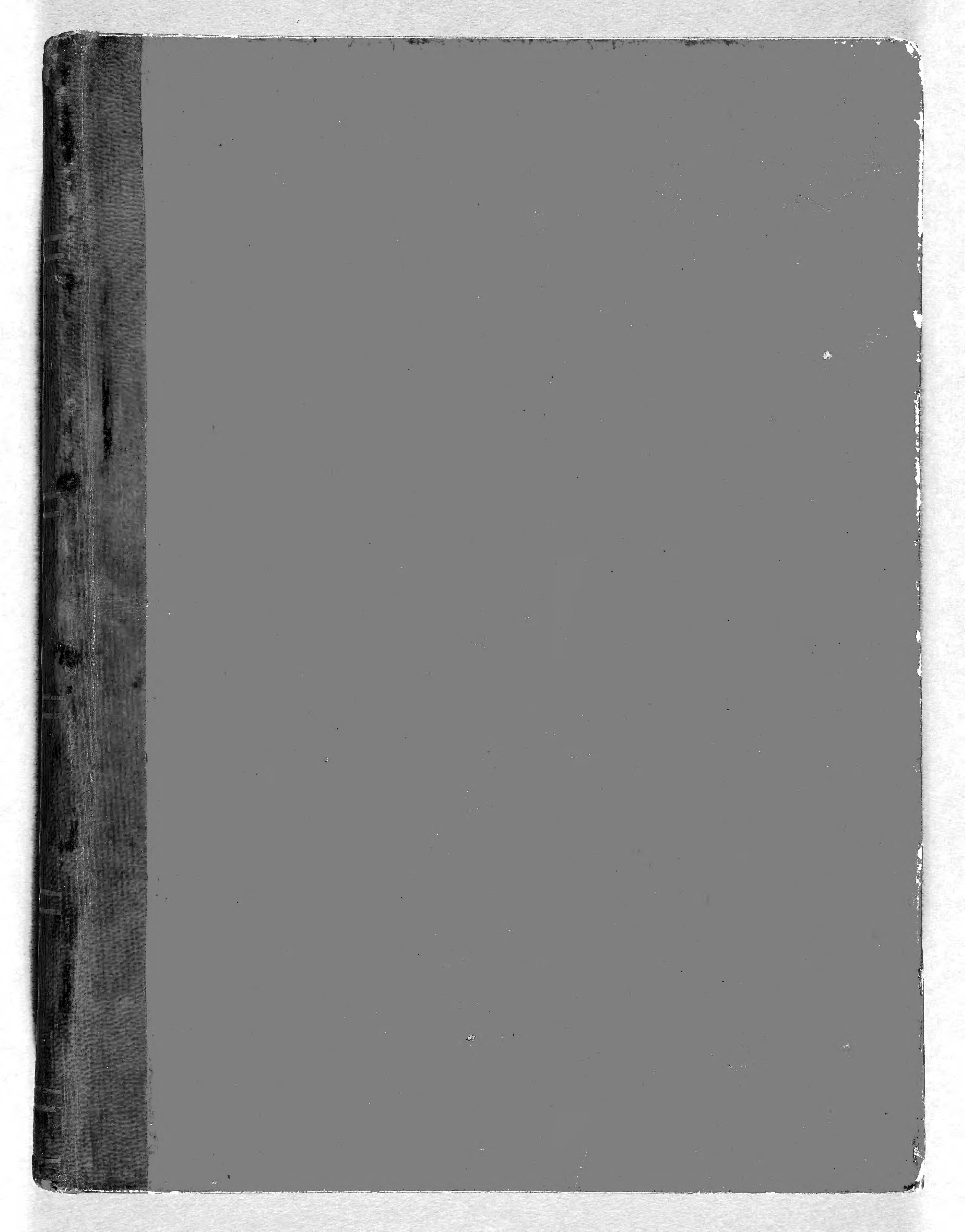
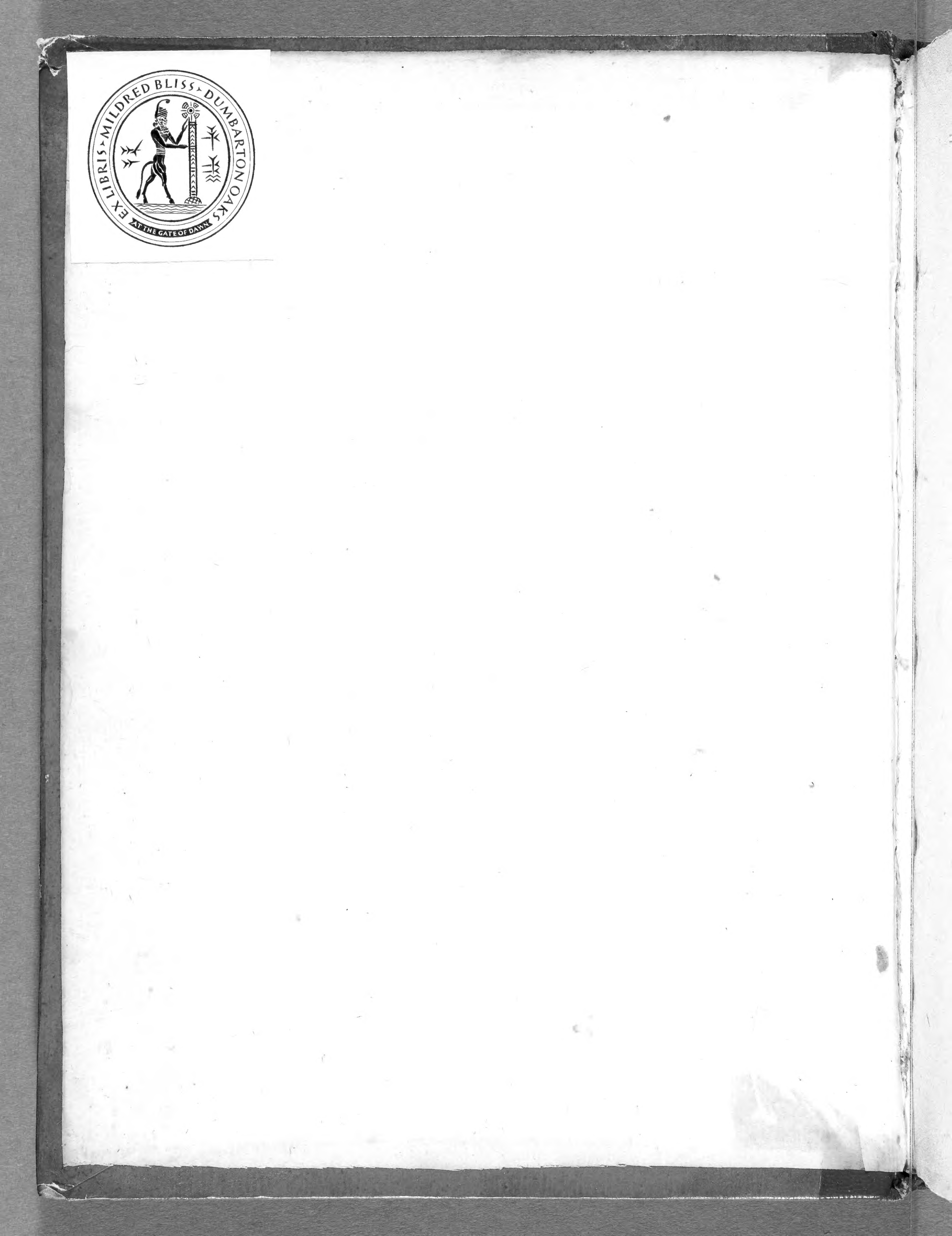



EX LIBRIS · MILDRED BLISS · DUMBARTON OAKS
AT THE GATE OF DAWN

NOUVEAU

DU HAMEL.

Tome troisième.

NOUVEAU DUHAMEL

ou traité

DES ARBRES ET ARBUSTES

que l'on cultive en france,

rédigé

par. g. L. A. loiseleur de longchamp. D. en médecine.

Tome troisième.

PARIS 1812

cerisier de Ste lucie.

cerasus mahaleb.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (linn)

fam. nat. les rosacées .... (Juss).

nom vulg.

Pline assure positivement, que ce fut lucullus qui transporta le cerisier du royaume de Pont à rome. leur culture ne demande aucun soin extraordinaire, ils ne sont pas difficiles sur la nature du terrain, on évitera seulement de les planter dans un terrain trop humide, trop froid, ou dans ceux qui sont argilleux, parceque leurs fleurs sont sujettes à y

rapporter, que les fruits y sont moins bons, et ordinairement plus acides. les cerisiers aiment les pays des montagnes, et les coteaux élevés, les terrains qui sont de nature calcaire, ceux qui sont légers et sablonneux pourvu qu'ils ne soyent pas trop chauds et trop arides, conviennent bien à ces arbres, leurs fruits y sont plus délicats, il y acquierent une saveur excellente, et ils viennent aussi en bien plus grande quantité.

ils se multiplient de semences, de rejets qui poussent de leurs racines.

le premier moyen en donne fort peu, mais le second en fournit une quantité très considérable, et souvent importune.

quand le cerisier est planté dans des terres légères et sablonneuses, la multiplication par ces rejets est très facile, mais les bons cultivateurs blament ces moyens, parceque les arbres élevés ainsi poussent eux mêmes une trop grande quantité de rejettons qui les épuisent promptement, et quils sont plus sujets à la gomme, que ceux provenus de semences,

dans les vergers cependant, on profite le plus ordinairement de ces drageons qui venus naturellement, et sans quón en ait pris aucun soin, présentent souvent de beaux sujets, quón peut greffer sur place dès la seconde année, et qui à cinq ou

six ans, peuvent déja commencer à donner des fruits, tandis que les arbres venus de noyaux, font attendre les leurs un peu plus long-tems.

les cerisiers parvenus de semences, forment toujours des arbres plus élevés et plus vigoureux, aussi c'est le moyen de multiplication qu'on doit préferer, quand on veut avoir des arbres destinés à de grandes plantations, surtout quand il s'agit de former des sujets pour les differentes variétés du merisier, comme guigniers, Bigarreautiers, et heaumiers, on doit préferer la semence de merises noires, parce qu'elle est plus douce, et plus sucrée.

dans tous les cas, il faudra prendre les noyaux, des fruits bien murs.

on doit les semer aussitot qu'ils sont récoltés ou peu après, et si, faute de terrain, on est obligé d'attendre au mois de mars, il faudra les mettre dans le sable, pour les empêcher de se déssecher, et les amandes de rancir, et parconsequent perdre la faculté de germer.

il faut choisir pour faire le semis une terre légère, bien labourée. on y répand les noyaux soit à la volée, soit dans des rayons formés à cinq ou six pouces les uns des autres, on les recouvre d'un pouce de terre, et par dessus d'un pouce de terreau, ou de fumier

court, pour empêcher la couche supérieure de la terre de se durcir par les pluies, et par les arrosemens, qu'il faut donner quand la sècheresse prend trop fort.

Au bout d'un an, les jeunes meurisiers sont en état d'être transplantés en pépinière.

Les jeunes plants doivent être placés à deux pieds de distance, les uns des autres. Les mois convenables pour faire cette transplantation, sont ceux de janvier et de février.

Plusieurs cultivateurs sont dans l'usage ou la faisant, de couper le pivot dans l'intention de faire prendre au jeune

arbre plus de chevelu, mais cette pratique est nuisible, parce qu'un arbre dont on a coupé le pivot ne pousse jamais avec autant de vigueur, et ne devient jamais aussi beau, de plus les arbres à qui on a coupé le pivot souffrent bien plus de la secheresse, parce que n'ayant plus que le chevelu qui s'étend peu profondement en terre, il ne peut plus par son pivot pomper plus avant l'humidité.

on les laisse en pepiniere pendant quatre à cinq ans, on les grèffe lorsque leur tige a acquis quatre à cinq pouces de tour. comme ces arbres ne se greffent qu'à la hauteur de six à sept pieds, on doit couper à raze terre à deux ans

tous ceux qui ne promettent pas d'avoir une tige droite, et vigoureuse.

le plant ainsi rabattu à la fin de février, ou au commencement de mars, s'enracine d'avantage, et souvent il pousse avec tant de vigueur, qu'à la fin de l'été suivant, il a des pousses de six à sept pieds, surtout si dans le cours du printems, on a le soin de supprimer toutes les petites branches qui poussent au bas de la principale qu'on a choisie pour former la tige.

on peut greffer les cerisiers de toutes les manières, mais le plus ordinairement on n'employe que la greffe en ecusson pour les jeunes sujets, et celle

en fente, pour les vieux arbres.

les premiers se greffent à oeil dormant, depuis le milieu d'août jusqu'en septembre, tant que l'arbre est encore en sève.

quand on en greffe à oeil dormant, on coupe au printems suivant la tête de ceux qui ont pris, au dessus et le plus près qu'il est possible de la greffe, ensuite lorsque celle ci s'alonge, il est bon de l'attacher pour la garantir des coups de vent, qui sans cela, pourroient l'éclater, ou la detacher.

il faut aussi avoir le soin d'ébourgeonner toutes les pousses qui viennent au dessous de la greffe, le long de la tige.

ces arbres ainsi

gouvernés, seront bons à mettre en place à la fin de l'automne suivant.

La grèffe en fente ne se pratique que sur les vieux arbres, et comme les plaies faittes aux cerisiers ne se recouvrent que difficilement et lentement, et que les grèffes sont très sujettes à se décoller, pour éviter cet inconvénient, plusieurs cultivateurs emploient maintenant pour les vieux arbres l'écusson, de préférence à la grèffe en fente.

Ils rabattent à la fin de l'hiver les grosses branches jusqu'à trois et quatre pieds du tronc, et ils placent des écussons au mois d'août de l'année suivante, sur les

nouvelles pousses, il n'est nécessaire de leur ployer en entier, que lorsqu'on veut changer la nature et la qualité du fruit, car on peut ne le pratiquer qu'en partie, c'est à dire, sans mettre de nouvelles greffes, lorsqu'il n'est question que de rajeunir les arbres, qui ne rapportent plus de beaux fruits, que parceque leur bois est trop vieux, l'expérience ayant appris que si on les taille de manière à les forcer de pousser des jeunes branches, celles ci redonneront de beaux fruits.

quand on plante une cersaie, les arbres doivent être distans les uns des autres, de trente à trente six pieds si on veut que la terre qui est sous les arbres

ait encore assez d'air, pour être ensemencée avec avantage.

les cerisiers mis en place et greffés ne demandent plus d'autre soin que d'être labourés une fois avant la fin de chaque hiver, ou au commencement du printems.

le fumier leur est plus nuisible, qu'utile. le seul engrais qui puisse leur convenir, sont les feuilles d'arbres bien consommées, ou des gazons pourris.

ils ne souffrent pas la taille, et la serpette leur est toujours plus ou moins nuisible, parceque la moindre plaie qu'on leur fait, est suivi d'un écoulement de gomme d'autant plus préjudic

able, quil est plus abondant.

quoique la pluspart des Cerisiers aiment à croître en plein vent, où leur fruit est meilleur, les jardiniers de montreuil près Paris, pays renommé pour la culture des fruits en général, sont parvenus à cultiver quelques variétés en espalier, et par ce moyen ils obtiennent des cerises environ quinze jours plustot, quón ne pourroit en avoir des arbres en plein vent.

il y a deux variétés surtout qui sont cultivées de cette manière, cést le cerisier nain à fruits précoses, et le cerisier dángleterre hatif.

pour les accommoder à lés.

palier, on leur donne aux branches prin-
cipales, comme aux pêchers, mais au lieu de
les concentrer par des ravallemens, on les
taille longues, on étend tous les jeunes rameaux
qui poussent, et on en retranche que ce qu'il
est impossible de placer sur le treillage, ou sur
la muraille, parceque le cerisier ne donne de
fruit que sur le nouveau bois, et que les boutons
au lieu d'être placés dans toute la longueur
des branches, sont seulement groupés vers
leur extrémité.

Le bois du cerisier est naturellement
roussâtre, et très susceptible de prendre
une couleur plus foncée, si on veut la lui
donner.

il est employé aux

mêmes usages que celui du merisier, mais en général, on lui préfère ce dernier qui est plus dur et plus serré. celui-ci peze étant vert soixante et une livres, treize onces par pied cube; la dessication lui fait perdre un peu plus de la seizième partie de son volume, et il ne peze plus étant sec, que cinquante quatre livres quinze onces.

c'est un bois, doux et facile à travailler, les menuisiers et les ébénistes le recherchent pour faire des meubles, les luthiers s'en servent pour faire des instrumens de musique, parcequ'il est sonore, mais les tourneurs surtout en font un grand usage, et une grande consommation, pour faire des chaises et des

fauteuils.

les ouvriers se contentoient autrefois de passer sur leurs ouvrages de merisier, un pinceau trempé dans de l'eau de chaux, mais ce bois étoit alors sujet à pâlir, et il ne conservoit que pendant peu de tems la teinte rougeâtre qu'on lui avoit donné.

aujourd'huy ils lui font prendre une belle couleur de rouge brun, ou acajou, en le mettant tremper pendant vingt quatre, ou trente six heures dans de l'eau de chaux, et en le polissant ensuite.

la couleur qu'il prend par ce moyen est très solide, et n'est plus sujette à pâlir. dans les pays où les merisiers sont communs, dans

les forets, on en fait du bois de charpente, des planches, des douves dont on fabrique des tonneaux, qui passent pour donner un gout agréable au vin qu'on y enferme.

les cerises sont adoucissantes laxatives, et rafraichissantes, surtout celles qui sont acides. le suc de ces dernières étendu dans de l'eau avec du sucre, fait en été une liqueur agréable, qui peut remplacer la limonade.

l'eau distillée des merises noires qui se fait en distillant ces fruits sans qu'ils ayent fermentés, et qui ne contient rien de spiritueux, est peu employée par les médecins francais, mais elle l'est beaucoup en allemagne et en angleterre

on la donne comme antispas-

moelique et calmante, dans les convulsions des enfans, dans la coqueluche.

on fait avec les cerises seches bouillies dans l'eau une tisane pectorale, utile dans les affections catharalles. l'infusion des queues de cerises passe pour être très diurétique.

quelques personnes nous ont assurés avoir vu des hydropiques guéris par ce moyen, mais au moins soulagés.

lorsqu'on veut faire du vin de merises noires ou rouges, il faut mettre les cerises sans leurs queues, dans un tonneau défoncé, on les écrase avec un pillon et on les couvre.

la fermentation vineuse

ne tarde pas à se developper, surtout s'il fait chaud, et on la complette en remuant le tout chaque jour, pour en mélanger les parties.

il ne faut que cinq ou six jours de cuvage, pour rendre le vin en etat d'être transvasé.

ce vin bien fait est agréable, mais il se garde difficilement, même quand on le met sur le champ en bouteilles.

on fait aussi du vin de cerise de cette maniere. on choisit des cerises acides bien mures, et préférablement celles dont le jus est noir, on les écrase, et après avoir retiré les noyaux, on met le marc et le jus fermenter comme le vin.

lors qu'on sent que le tout a pris une odeur, et une saveur vineuse, on exprime le Jus à la presse, et on le verse dans une cruche ou dans un petit baril, en ajoutant une livre et demi quarteron de sucre pour chaque pinte de Jus avec les noyaux, qu'on a eu le soin de concasser.

La fermentation recommence, et quand elle a cessé, on soutire à clair cette liqueur, ou bien on la passe à la chausse ou au papier gris, pour le conserver dans des bouteilles bien bouchées, le jus des cerises prend autant de forces que le bon vin, fait une liqueur agréable à boire, et qui peut se conserver pendant

plusieurs années.

le Kirschenwaser est une liqueur spiritueuse, une espece d'eau de vie très forte, qu'on obtient par la distillation. la merise noire sauvage fournit le meilleur.

pour le faire on prend les merises que l'on écrase avec le tiers ou la moitié tout au plus des noyaux concassés, et au moment où la fermentation vineuse est bien établie, on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, ayant soin de ne le remplir que jusqu'aux deux tiers, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu environ une pinte de liqueur, sur vingt livres de matière en

tant que la liqueur passe claire et
limpide

le marasquin est une autre liqueur alkoolique, faitte avec une petite cerise acide, qu'on appele en Italie marasca.

on recueille les cerises lorsqu'elles sont parfaitement mures, on retire les queues, on écrase les fruits et les amandes, et le tout est jetté dans une cuve, pour le faire fermenter, on délaye ensuite avec le jus de ce fruit, autant de livres de miel blanc, qu'on a écrasé de quintaux de cerises, puis on le jette dans la cuve; on foule et quand le liquide a éprouvé la

même degré de fermentation, qu'on fait subir au raisin, on le verse dans de grands alambics, on procède à la distillation.

six mois ou un an après avoir converti ce vin en eau de vie, on rectifie cette liqueur au bain marie, et on repète cette operation autant de fois qu'on estime devoir le faire, c'est à dire jusqu'à ce que tout l'esprit soit dépouillé de tout corps heterogène, ce qu'on connoit à l'odeur, et à la saveur agréable de cette liqueur.

on fait fondre ensuite du sucre blanc dans une suffisante quantité d'eau simple, on le mêle avec l'esprit de vin, et on laisse veillir le mélange.

le

meilleur et le plus estimé, se fait à Zara en dalmatie.

le Cerisier de Ste. lucie est un arbre de troisième grandeur, qui s'élève à quinze ou dix huit pieds, et même davantage quand il est cultivé dans un bon terrain.

son tronc et ses rameaux sont couverts d'une écorce d'un brun rougeatre, les feuilles sont alternes pétiolées, ovales, presque rondes, glabres, d'un vert gai, un peu pointues, munies sur leurs bords de dents serrées, très courtes, et glanduleuses. les fleurs se développent en même tems que les feuilles, elles sont portées sur des

pédoncules de six à huit lignes de longueur, et disposées en grappes lâches, qui ont l'aspect d'un corymbe, parceque les pédoncules inférieurs, sont plus longs que les supérieurs.

ces grappes, ordinairement formées de six à huit fleurs, sont éparses sur les rameaux.

leur pédoncule commun est chargé d'une ou deux folioles, et chaque pédicelle est accompagné d'une petite bractée.

chaque fleur est composée d'un calice à cinq divisions obtuses, réfléchies en dehors, d'une corolle à cinq pétales ev-

ales de couleur blanche, les étamines et le pistil sont de la longueur des pétales.

les fruits moitié plus petits qu'une cerise ordinaire, sont noirâtres d'une saveur très amère.

il n'y a que les oiseaux qui les mangent.

cet arbre a deux variétés, la première est caractérisée par la couleur de ses feuilles, et la deuxième par la couleur de ses fruits, qui sont jaunes.

le bois de Ste lucie croît naturellement dans plusieurs contrées de l'europe.

il n'est pas rare en france, surtout dans les pays de montagnes, car il

est très commun aux environ de S.te lucie dans les vosges d'où il a pris le nom qu'il porte, on le plante dans les bosquets.

ses fleurs qui paroissent au mois d'avril, font un assez joli effet.

lorsqu'on le greffe sur le merisier commun, il devient beaucoup plus vigoureux, et il s'élève bien davantage, il est d'ailleurs très rustique, puisque dans les lieux où il croît naturellement, on le trouve souvent dans les fentes des rochers, et il est inutile lorsqu'on le cultive, de lui donner aucun soin particulier.

le bois de S.te lucie sert de sujet pour greffer toutes les variétés ou espèces

de cerises, il réussit beaucoup mieux dans les terrains marneux et argilleux, que le merisier ; c'est une erreur de croire, que les cerisiers greffés sur cet arbre, prennent une saveur amère.



cerisier de Ste lucie, Cerasus mahaleb.

Cerisier merisier.

Cerasus avium.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

Famill. les rosacées, -------- (Juss.)

nom vulg. merisier

cet espèce, vulgairement appellée meri= sier, est un arbre dont le tronc en acque= rant la grosseur d'un homme et plus, s'é= leve à trente, et quarante pieds,

ses branches sont peu étalées et peu touffues, assez redressées,

leur écorce est d'un gris cendré avec une teinte rougeatre, les

feuilles sont longues de trois à quatre pouces, ovales, aigues, dentées en scie, glabres, d'un vert luisant en dessus, très légèrement pubescentes en dessous, et d'un vert blanchatre.

elles portent ordinairement deux glandes à leur base, et ces glandes sont placées sur les pétioles, ceux ci ont douze à quinze lignes de longueur.

ils sont rougeatres glabres, et faibles, ce qui fait que les feuilles sont toujours plus ou moins pendantes.

les fleurs portées de même sur des pédoncules grêles, de quinze à vingt lignes de longueur, et même davantage, sont aussi pendantes, disposées de deux

à quatre, rarement en plus grand nombre, en ombelles sessiles, et quelque fois tout à fait solitaires.

leur calice est réfléchi, leur corolle est blanche, peu ouvertes, à petales ovales, echancrés en coeur à leur sommet.

les fruits qui succedent aux fleurs sont petits, ils n'ont que quatre lignes environ de diamètre, sur cinq de hauteur, ils sont à peu près également larges à leurs deux extrémités, de maniere que leur forme est plustot ovoïde qu'en coeur, leur peau est d'un rouge foncé ou noiratre, leur chair est de la même couleur, peu abondante, d'une saveur acre amère avant la maturité,

et fade lorsque le fruit est parfaitement mur, le noyau est ovale, très adherent à la chair, fort gros pour le volume du fruit.

le merisier fleurit en avril, et ses fruits sont murs en juin. cet arbre croît spontanément dans les forets de l'europe. il se trouve aussi en afrique.



cerisier merisier , cerasus avium.

merisier à gros fruits jaunes.

cerasus major sylvestris, luteo colore,

classe Icosandrie, ord. monogynie (linn)

famille les Rosacées .... (Juss).

nom vulg.

cet arbre produit des merises toutes jaunes, mais la saveur n'en est pas plus agréable, c'est plustot un arbre d'agrément, que d'utilité.



Merises jaunes.

merisier à fruit blanc.

cerasus major sylvestris, albo colore.

classe Icosandrie, ord. monogynie .... (linn)

fam. nat. les rosacées .... (Juss).

nom vulg.

ce merisier est cultivé dans beaucoup de jardins, sous le nom impropre de cerise blanche, ou cerise ambrée; il est d'un blanc tirant sur le jaune couleur d'ambre, et légèrement teinte de rouge dans la partie exposée au soleil, elle est douce, sucrée, fort agréable, aussi de toutes les merises est la variété la plus répandue.


36



merises Blanche.

merisier à gros fruit noir.

cerasus major sylvestris, nigro fructu

classe icosandrie, ord. monogynie -- (linn)

famille les rosacées -------- (Juss)

nom vulg.

cette variété ne s'élève pas autant que les autres merisiers, dont le fruit est plus petit.

ses feuilles sont d'un vert plus foncé, et leurs nervures sont ordinairement d'une couleur rougeâtre.

le fruit approche pour la grosseur, de celui des petites guignes, il

est allongé et il pend à une longue queue, sa chair est tendre, d'un rouge très foncé presque noir, douce, sucrée, mais un peu fade. ce merisier est cultivé pour ses fruits, que les marchands de liqueur emploient pour colorer leurs ratafias. ils servent surtout à la fabrication du Kirschen Waser.



grosses merises noires.

cerisier à feuilles luisantes.

cerasus chamoecerasus.

classe Icosandrie, ord monogynie ...(linn)

famill. les Rosacées ..... (Juss)

nom vulg. cerisier de siberie.

Linné n'avoit regardé ce petit cerisier que comme une variété du cerisier vulgaire, mais il en differe trop pour croire ce rapprochement naturel, et c'est avec raison que Jacquin l'a separé, comme faisant une espece distincte.

cet arbrisseau s'élève à trois ou quatre pieds au plus, il est très rameux, il forme un buisson très touffu, ses branches

et son tronc sont couverts d'une écorce gris

sâtre avec quelques points blancs, les rameaux

sont garnis de feuilles éparses petiolées, ovales,

oblongues, très glabres des deux côtes, luisantes

en dessus, crénelées plutot que dentelées sur

leurs bords, et ordinairement obtuses, quel-

que fois munies de glandes apeine visibles, d'autre

fois en etant totalement dépourvues.

les fleurs sont portées sur des

pédoncules assez longs solitaires, ou le plus

souvent réunies de deux à cinq, en ombelles

sessiles et axillaires.

leurs pétales sont petits, de couleur

blanche,

il leur succède des fruits d'un

rouge vif, et dont la chair est rouge très acide, n'ayant cependant rien de désagréable lors de leur parfaite maturité.

ce petit cerisier fleurit à la fin d'avril, ou au commencement de May, ses fruits murissent deux Mois après.

il croît naturellement dans les lieux secs et sur les collines en autriche, en moravie, en hongrie, en moldavie.

on le cultive dans quelques jardins. il fait au printems un assez joli effet dans les bosquets, lorsqu'il est en fleur.

à la fin de l'été il a encore un aspect fort agréable, que lui donnent ses feuilles luisantes et ses fruits rouges, dont souvent

il reste chargé pendant longtems, par ce qu'on ne les cueille pas pour les manger, et que les oiseaux n'i touchent pas.

il est susceptible d'être taillé au ciseau, et de prendre toutes les formes qu'on voudra lui donner, mais nous croyons que si on vouloit le rendre utile, ce seroit sur tout en le faisant servir de sujet pour greffer les bonnes éspèces de cerises, nulle autre espece ou variété, ne nous paroit aussi propre que ce petit arbrisseau, pour former des cerisiers nains, qu'on pourroit toujours tenir avec facilité dans des pots, ou dans des caisses et qui seroient principalement utiles dans les petits jardins.

ce

ce cerisier se multiplie par ses noyaux, que l'on sème en pleine terre.

sa culture ne demande aucun soin particulier.



cerisier à f.lles luisantes ou cerisier de siberie,
cerasus chamæcerasus.



cerise de montmorency.

cerasus sativa, fructu rotundo, magno, rubro grato acidulo.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

fam. nat. les Rosacées --- ..... (Juss).

nom vulg.

cet arbre ressemble beaucoup au cerisier hatif par sa taille, son port, ses feuilles, et sa fertilité.

le fruit est moins gros que celui du gros gobet, et porté sur des pédoncules plus longs. ils ont quinze à seize lignes.

sa peau est d'un rouge foncé lors de sa parfaite maturité.

sa chair est blanche, pas trop acide, et d'un gout agreable.

cette cerise murit au commencement de Juillet.

on la cultive aux environs de Paris de préférence au gros gobet, quoiqu'elle lui soit inférieure en grosseur et en bonté, par ce que cette espèce est d'un grand rapport, et qu'elle est plus hative.

les cultivateurs trouvent plus d'avantages à le planter.

au reste le cerisier de montmorency n'est pas aujourd'huy plus commun dans la vallée de ce nom, qu'ailleurs; il y est même devenu plus rare depuis la revolution, epoque

pendant laquelle, on a abbatu et arraché une grande partie des arbres qui bordoient les chemins, et qui couvroient la pluspart des chemins de ce canton.

explication de la planche.

1. fleur entière.

2. le calice, les etam. le pistil.

3 le pistil séparé.

4. coupe du fruit.

5 noyau separé.





cerise de montmorency. cerasus sativa.

Guindoux blancs, à fruits ambrés.

cerasus sativa, fructu succineo colore.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ...... (Juss.)

noms vulg.

ce cerisier est un des plus grands de toutes les variétés de l'espèce.

il soutient bien ses branches qui sont très longues.

il donne beaucoup de fleurs, mais qui sont sujettes à avorter.

les fruits sont gros, bien arrondis à leur extrémité, un peu applatis à leur base,

[illegible] sur des pedoncules de quinze à vingt quatre lignes de longueur.

[illegible], d'un jaune d'ambre, [illegible] maturité, et [illegible] exposé [illegible].

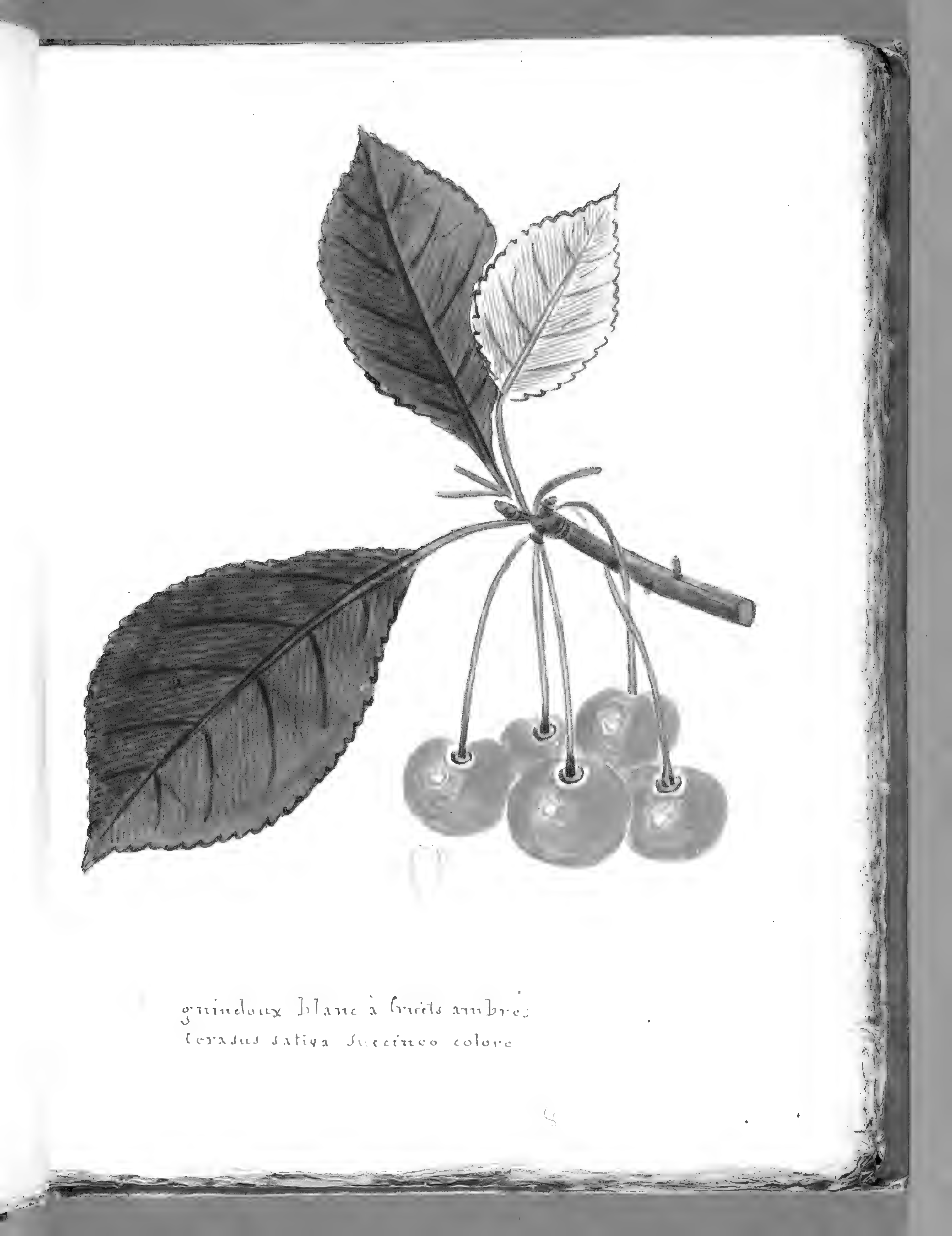
[illegible], excellente.

[illegible]

elle est peu répandue, [illegible] dans nos bonnes [illegible] préférence, [illegible] engager à la cultiver, car sa culture n'est pas plus difficile,

mais, comme nous l'avons dit, elle a le défaut de nouer difficilement, et c'est sans doute cette raison qui empêche de la multiplier davantage.





guindoux blanc à fruits ambrés
Cerasus sativa succineo colore

cerisier à bouquets.

cerasus, uno pediculo plura.

classe Icosandrie, ord. monogynie --- (Linn.)

fam. nat. les Rosacées. -------- (Juss.)

nom vulg. [illegible]

la hauteur de cet arbre est moyenne entre cerisier nain, et celle du cerisier nain,

il est très fertile, bien feuillé,

ses branches sont de même faibles et pendantes..

son fruit n'a aucun caractère particulier, qui seroit suffisant pour en faire une espèce bien distincte, si ce cerisier [illegible]

trouvoit sauvage dans les forets, et si on n'étoit pas porté à croire, que la singularité qu'il présente, n'est qu'une monstruosité.

Ses fleurs ont un caractère particulier et distinct; elles sont disposées en ombelles assez fournies, il n'est pas rare d'en voir sortir quatre et six d'un même bouton.

Les calices et les pétales n'offrent rien de particulier, mais le centre de la fleur est occupé par plusieurs pistils (un à douze) dont une moitié avorte ordinairement, mais dont plusieurs se développent, et deviennent des fruits parfaits.

Ces fruits au nombre de trois quatre cinq et souvent plus, sont sessiles

à l'extrémité de leur pédoncule.

ils sont fort serrés les uns contre les autres, comprimés par les côtés où ils se touchent, mais bien distincts, nullement adhérens ensemble, et chacun muni d'un noyau.

ce fruit murit vers le milieu de Juin.

sa chair est blanche, mais trop acide pour qu'on puisse la manger autrement qu'en compote, ou glacée au sucre.

ce n'est que sur les vieux arbres, qu'on trouve des bouquets de huit à douze cerises.

sur les jeunes arbres

le même pédoncule ne porte qu'un, deux, trois, et au plus cinq cerises.

on ne sait pas s'il se propage autrement que par la greffe. s'il se reproduiroit de noyaux, et s'il representeroit ce caractère constant de Polygynie. dans ce dernier cas, on pourroit croire qu'il est une espèce distincte.



cerisier à Bouquet
cerasus uno pediculo plures ferens .

cerisier toujours fleuri.

cerasus semper florens.

classe Icosandrie, ord. monogynie --- (Linn)

fam. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

le cerisier toujours fleuri, est un arbre moyen, dont les branches sont touffues, faibles, et pendantes, ses feuilles sont alternes sur les rameaux pétiolées, ovales, un peu lancéolées, dentées en scie aigues.

les deux dents les plus rapprochées de la base de la feuille, portent ordinairement chacune une glande.

ses

fleurs naissent sur des petits rameaux, garnis de feuilles.

elles sont solitaires, axillaires, et terminales, portées sur de longs pédoncules qui sont munis vers leur base, d'une petite bractée particulière, outre la feuille dans l'aisselle de laquelle, ils sont placés.

ces fleurs au nombre de quatre à huit sur chaque rameau, sont écartées les unes des autres, et ne forment qu'une grappe fort imparfaite.

les divisions du calice sont dentées réfléchies, les pétales sont ovales, blancs, peu ouverts.

les fruits de la grosseur des plus

petites cerises, ont la peau dure, d'un rouge clair et la chair blanche, acide, d'une saveur peu agréable.

le fruit de médiocre qualité ne mériteroit pas d'être cultivé, s'il n'avoit l'avantage de ne murir que vers la fin de l'automne, saison où il n'y a plus de fruits de ce genre

ce cerisier a cela de particulier, que ses premières fleurs paroissent au mois de juin,

celles ci sont remplacées par d'autres, qui se succèdent sans cesse pendant le reste de l'été, et les fruits produits par les premières fleurs, viennent à murir dans l'ordre ordinaire.

l'arbre

est souvent à l'automne chargé en même temps de fleurs, de fruits verts, et de fruits murs.

on ne sait d'où il est originaire.

quand on le cultive, il faut avoir le soin de le dégarnir d'une prodigieuse quantité de branches chifonnes.

sans cette précaution, qui ne demande qu'un peu de surveillance et d'exactitude, les fleurs des branches du milieu de l'arbre, avorteraient.

il faut aussi aussi, et ce qui occasionne encore peu de peines, et dans barras, le débarasser pour la propreté

et la parure de l'árbre, de tous les petits rameaux qui, après avoir porté du fruit, se déssechent l'hiver suivant.


62



cerasus semper florens , cerisier toujours fleuri

griotte d'espagne.

cerasus sativa, fructu maximo.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cet arbre est vigoureux, d'une médiocre grandeur, et d'un assez bon rapport.

son fruit est très gros, ayant quelquefois plus d'un pouce de diamètre, sur onze lignes de hauteur. il est de forme allongée, moindre vers la tête que vers le pédoncule, qui est fort gros, et médiocrement allongé, un peu applati sur son diamètre.

la -

peau est d'un rouge très brun, ou violet foncé
tirant sur le noir, un peu lavé de bleu.

la chair est rouge comme celle
des griottes, un peu ferme, et moins fondante
que celle des bonnes cerises, et peu relevé.
ce beau fruit murit dans le commencement
de Juillet.



griotte despagne, cerasus sativa, subcordato fructu, maximo,.

Cerise gros gobet à courte queue.

cerasus sativa, fructu majore, brevi pediculo.

classe Icosandrie, ord. monogynie ---- (Linn)

famille les Rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

ce cerisier donne beaucoup de fleurs, mais il noue difficilement son fruit, et n'en rapporte ordinairement que peu, ce qui le fait nommer cerisier coulard.

ce fruit porté sur un pédoncule très court, de cinq à sept lignes en gros, applati à sa base, et à son extrémité opposée.

son diamètre est de onze

lignes, et sa hauteur d'un peu plus de huit..

Sa peau est d'un rouge vif et brillant, peu foncé.

Sa chair d'un blanc jaunâtre, est peu acide, très agréable.

Cette excellente cerise, une des meilleures que l'on puisse cultiver, est bien connue mais peu répandue, et cependant elle méritera de l'être à tous égard, à cause de ses rares et excellentes qualités.

La raison en est sans doute, par ce qu'il noue difficilement, et qu'il n'est pas d'un grand produit..

on

ne le trouve guères dans les grands vergers, et ce n'est que dans les jardins particuliers, qu'on cultive cette espèce.

elle mûrit vers le milieu de Juillet.





gros gobet, cerasus sativa acido fructu pediculo brevi

cerise dangleterre.

cerasus sativa multiflora, fructu magno.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (lin)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cet arbre devient assez grand, et il rapporte beaucoup.

ses fleurs sont grandes, disposées trois à cinq ensemble par ombelles, qui sont groupées au nombre de dix à quinze à l'extrémité des rameaux.

ses fruits ont dix lignes de diamètre, sur neuf de hauteur.

ils sont plus gros à leur base, qu'à leur sommet, et un peu applatis sur les côtés, ce qui leur donne la forme d'une grosse guigne raccourcie.

le pédoncule est grêle, long d'un pouce et demi à deux pouces, lors de la parfaite maturité, qui arrive à la fin du mois de Juin, ou au plus tard au commencement (*) la peau devient d'un rouge foncé tirant moins sur le noir, que les autres espèces de griottes.

la chair est rouge douce, agréable, mais peu relevée.

cette

(*) de Juillet.

cette variété est une des plus cultivées, elle est très répandue et elle mérite de l'être.




cerise d'angleterre
cerasus sativa, multifera suavissimo fructu.

guigne blanche précoce.

cerasus major hortensis, fructu albo.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

famm.nat. les rosacées. .... (Juss)

nom vulg. guigne de la pentecôte.

ce fruit commence à paroître dès la fin de may. il est alors petit blanc, d'un rouge très clair et d'une saveur fade, mais comme c'est un des premiers fruits, il est assez recherché. à la mi-juin, lors qu'il a acquis toute sa grosseur, et qu'il est parfaitement mur, il a quelque fois plus de neuf lignes de diamètre, sur sept de hauteur. la couleur de sa peau

devenue plus foncée, est d'un beau rouge sur un fond jaune clair. Sa chair est assez ferme, nourrie, et de bon goût.



guignes précoces } cerasus major hortensis.
guignes blanches }

Guigne noire.

cerasus major hortensis, fructu nigricante.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

famil. nat. les Rosacées ------ (Juss)

nom vulg.

cette guigne plus petite que la précédente, a la peau fine, d'un brun presque noir lorsque le fruit est bien mur, sa chair est d'un rouge très foncé tendre sans être molle, et ayant assez de saveur ; elle murit dans le commencement de Juin.





guigne noire cerasus major hortensis fructu nigricante.

Bigarreau noir de norwege.

cerasus major hortensis, carne dura sapida.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

famille les Rosacées .... (Juss).

nom vulg.

les feuilles de ce Bigarreautier se soutiennent mieux, que celles des autres variétés. son fruit n'est pas sensiblement applati, il a neuf lignes de hauteur, sur un diamètre égal. sa forme est un peu oblongue, sans être cordiforme, la peau, lorsqu'il est bien mur, est aussi noire que celle de certaines guignes, sa chair est très ferme, peu aqueuse, rouge et d'un goût peu relevé.


78



Bigarreau noir, cerise de Norwege
cerasus major hortensis, carne dura sapida.

abricotier pêche.

armeniaca fructu maximo, vix compresso, hinc subfulvo, inde rubescente, nucleo amaro.

classe Jcosandrie, ord. monogynie - - - - (linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - - - - - - (Juss)

nom vulg.

l'abricotier est un arbre de moyenne grandeur, dont le tronc est revêtu d'une écorce brune un peu rougeâtre, dont les branches s'étendent pour former une tête assez large, et à peu près arrondie.

ses feuilles sont alternes un peu arrondies, presqu'échancrées en coeur à

leur base, rétrécies en pointe à leur sommet, larges d'environ trois pouces, très glabres, d'un vert gai, dentelées sur leurs bords; elles sont portées sur des pétioles longs d'un pouce, et chargées de quelques glandes.

Les fleurs, qui paroissent avant le développement des feuilles à la fin de mars, ou au commencement d'avril dans le nord de la France, et un mois ou six semaines plustot dans les départemens du midi, sont sessiles sur les jeunes rameaux, dans les aisselles des anciennes feuilles, ou pour mieux dire, à la place que celles ci occupoient l'année précédente.

Quelquefois elles sont solitaires, mais le plus souvent on les trouve

rassemblées en grouppes de trois à six, et même jusqu'à quinze, et plus.

chaque fleur est composée d'un calice rougeatre, à cinq divisions obtuses, moitié plus courtes que la corolle, de cinq pétales blancs arrondis longs de cinq à six lignes, concaves, attachés par un onglet très court au bord intérieur du calice entre ses échancrures, de vingt à trente étamines de la longueur des pétales, ou à peu près. d'un ovaire globuleux velu, placé au centre du calice, surmonté d'un style aussi long que les étamines, et terminé par un stigmate orbiculaire.

il leur succede des fruits

charnus, arrondis, un peu comprimés, creusés sur un de leur côté, et suivant leur hauteur d'un sillon longitudinal, plus ou moins profond, couverts d'une peau revêtue d'un duvet très court et velouté jaune, avec quelques taches rouges, et même tout à fait de cette couleur du côté exposé au soleil.

cette peau est fortement adhé= rente à la pulpe, et celle ci est d'un jaune assez foncé, surtout dans l'abricot pêche (variété de l'abricot commun)

la pulpe est tendre, succulente, aqueuse, un peu pâteuse, et d'une saveur peu relevée, mais cependant agréable.

elle enveloppe un noyau osseux

comprimé, dans lequel est enfermé un noyau amère.

les fruits de cet arbre murissent vers le milieu de Juillet, ou à la fin de ce mois, dans le climat de Paris.

l'abricotier est un arbre exotique à l'europe, il y est seulement naturalisé; aussi l'espèce sauvage n'est elle pas comme celle qui croît naturellement en perse.

l'abricotier pêche, nommé aussi abricot de piemont, et mal à propos abricot de nancy, de Wurtemberg ou de nuremberg, est le plus gros, et le meilleur de tous ceux que nous connoissons;

il a souvent plus de deux

pouces de diamètre.

La peau est d'un jaune fauve, un peu marquée de rouge du côté du soleil.

Sa chair est d'un jaune très foncé tirant sur le fauve, d'un goût excellent, fondante, pleine d'une eau bien sucrée, et très parfumée.

Son noyau est ovale comprimé, également convexe sur les deux faces, ayant treize à quatorze lignes de hauteur, sur dix à douze de largeur.

il contient une amande amère.
ce fruit, dans le climat de Paris, commence à murir dans les premiers jours d'aout.

l'abricotier pêche est originaire du

prémont, d'où il a passé d'abord en provence et en languedoc, et quoi qu'il n'y ait tout au plus que quarante ans qu'il ait été apporté de Pezenas à Paris, il y est très multiplié, et on l'y cultive de préférence à l'abricotier commun.

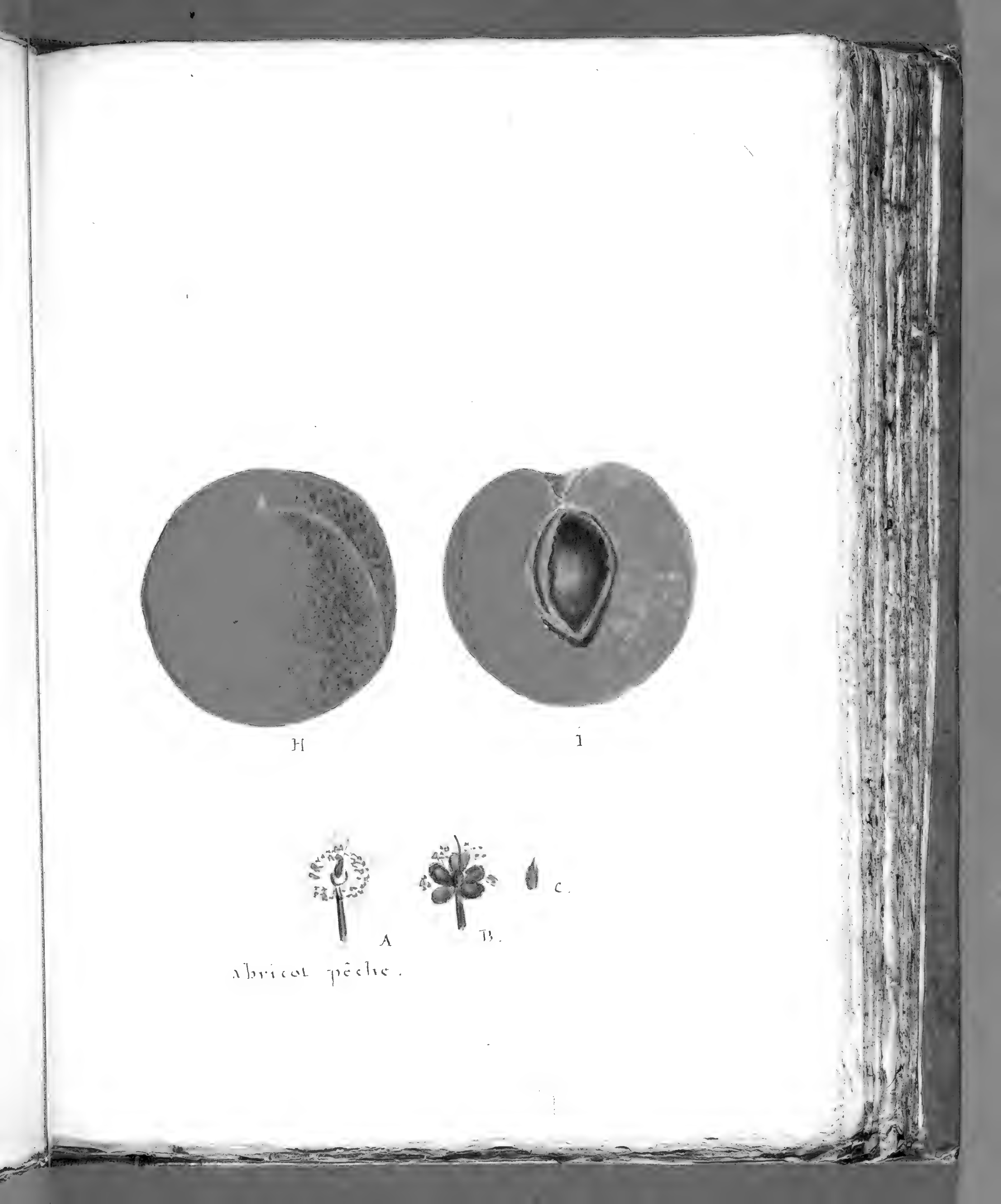
il peut se multiplier de noyaux, sans qu'il soit nécessaire de le greffer. il forme un arbre plus grand, et plus vigoureux que l'espèce commune.

on le cultive plus ordinairement en espalier, mais il peut être également planté en plein vent, et ses fruits y prennent encore plus de qualité, et y acquierent un goût délicieux.

explication de la planche.

H. I. abricot pêche vu en entier, et coupé verticalement.

86


H
I
A
B.
C.
Abricot pêche.

abricot alberge.

armeniaca fructu parvo, compresso, hinc flavo rubescente, inde virescente, nucleo amaro.

classe Icosandrie, ord. monogynie ----- (linn.)
fam. nat. les rosacées -------- (Juss.)
nom vulg.

les feuilles de cet arbre diffèrent un peu de celles des autres abricotiers, parce qu'elles ont ordinairement à leur base, deux petits appendices ou oreillettes.

ses fruits sont un peu comprimés, petits. ils

ils ont environ quinze lignes dans leur plus grand diamètre, leur peau est d'un jaune verdatre, du coté qui est placé à l'ombre, et d'un jaune foncé avec quelques taches saillantes d'un rouge brun, du côté du soleil.

leur chair est jaune presque rouge, un peu fondante, d'un gout vineux, et très relevé.

le noyau est plus comprimé que dans les autres espèces.

son amande est amère, il murit vers le quinze aout, dans le climat de Paris.

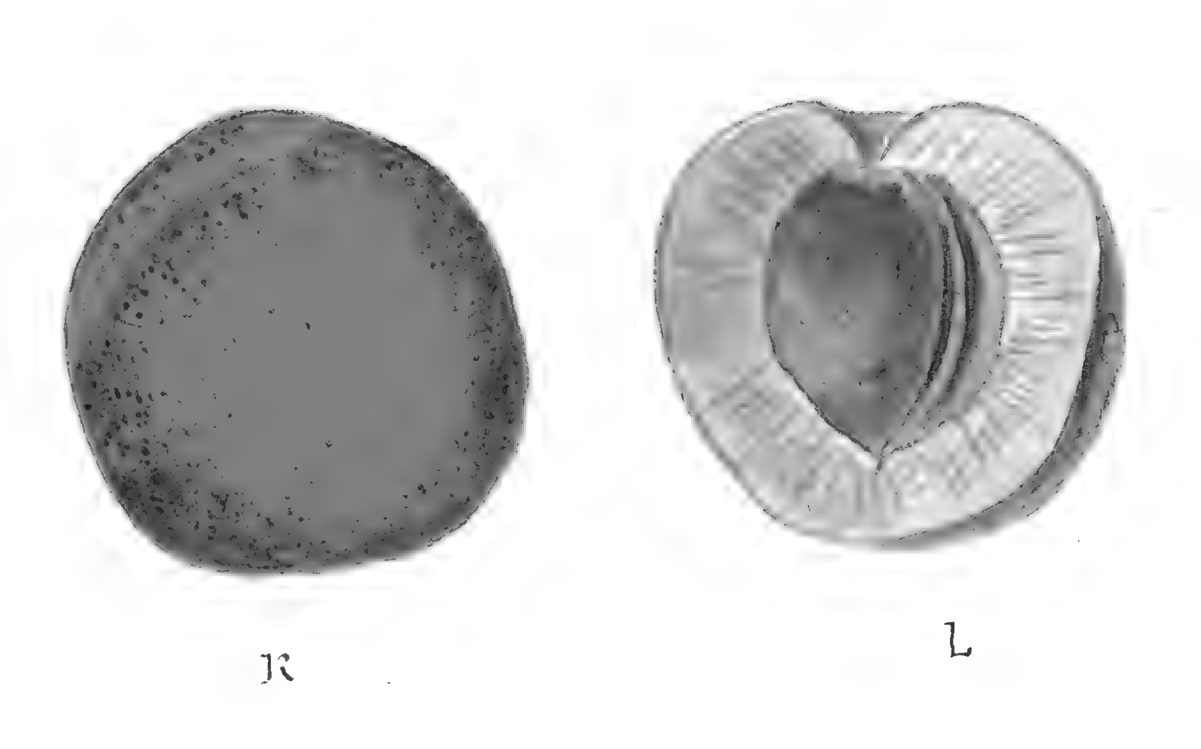
il est bien meilleur en plein vent qu'en espalier, aussi est il rare qu'on le cultive de cette manière.

il

se multiplie bien de noyau, sans quón ait besoin de le greffer, cest ainsi quón lélève aux environs de tours, où il est fort répandu.

explication de la planche.

C. L. abricot alberge vu entier, et coupé verticalement.



abricot alberge .

sr

hi

casse

lam. na

nom vale

en a b

commun

plus pré

de cur

abricotier de Portugal.

armeniaca fructu parvo, rotundo,

hinc flavo, inde rubescente, nucleo

amaro.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - - - - (Juss)

nom vulg.

cet abricotier s'éleve moins que l'espèce

commune.

son fruit est aussi un des

plus petits de ce genre.

rarement il parvient à plus

de quatorze lignes de diamètre.

la peau de l'abricot est d'un jaune clair, marquée, seulement du coté qui est exposé au soleil, de quelques taches, les unes sont rouges, et les autres brunatres.

la chair est peu foncée en couleur. elle est délicate, fondante, d'un goût relevé, et légèrement adhérente au noyau, celui ci est presque lisse, et son amande est amère.

cet abricot murit à Paris, vers le milieu d'aout.

on fait avec les noyaux d'abricots un ratafiat très estimé, et très facile à faire.

il faut mettre dans une pinte

déau devie bonne et forte, cent noyaux dá-
bricot, il faut les choisir beaux et sans taches,
et aussitot que le fruit est bien mur, il faut les
concasser et les mettre dans léau devie, on y
ajoute un gros de canelle, on les laisse infuser pen-
dant trois semaines, on y ajoute trois quarterons
de sucre, et ensuite on passe le tout au papier
gris, ayant eu le soin de retirer les noyaux
de léau devie, avant de la sucrer.

explication de la planche.

abricot de portugal vu en entier, et coupé
verticalement.


94



abricot de portugal

[illegible]

[illegible]

[illegible]

nouv[illegible]

[illegible]

[illegible]

presque [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

abricotier noir.

armeniaca atro purpurea.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

fam. nat. les rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cet arbre s'élève moins que l'abricotier commun, et ses différentes variétés. son tronc est presque toujours tortueux, rarement droit. il est revêtu d'une écorce d'un gris cendré, crevassée. ses feuilles sont ovales, longues de deux pouces, très finement dentelées, glabres luisantes en dessus, portées sur des pétioles canaliculés, munis de deux à quatre petites

glandes, et longs d'un pouce ou à peu près.

les fleurs sont ordinairement blanches, larges d'environ un pouce ou à peu près, le plus souvent solitaires et disposées une à une à la place qu'étoit l'aisselle des feuilles de l'année précédente.

chacune d'elles est composée d'un calice à cinq divisions obtuses d'un rouge brun, de cinq pétales arrondis un peu concaves, rétrécis en un court onglet, de vingt cinq à trente étamines, dont les filamens sont violets, plus courts que les pétales.

d'un ovaire arrondi, surmonté d'un style verdatre et de la longueur des étamines, et terminé par un stigmate

obtus.

ses fruits sont arrondis, très légèrement comprimés petits, n'ayant souvent que treize à quatorze lignes tout au plus quinze, dans leur plus grand diamètre.

ils sont portés sur des pédoncules de quatre à cinq lignes de longueur.

leur peau est d'un rouge violet, très foncé ou noirâtre, un peu veloutée marqué d'un côté d'une ligne longitudinale, qui va de l'insertion du pédoncule au sommet du fruit.

cette ligne est seulement remarquable par sa couleur plus foncée, mais elle ne forme pas de rainure sensible.

la chair est rougeâtre, surtout dans la partie qui est voisine de la peau, dans le reste elle est d'un jaune ou d'un fauve brunâtre, et fortement adhérente au noyau.

leur saveur est douceâtre peu relevée, ayant même quelque fois un peu d'amertume ou d'âcreté, approchant beaucoup de certaines prunes de damas.

le noyau ressemble aussi à celui d'une prune.

il a sept lignes et demi à huit lignes de hauteur, sur six à six et demie de largeur.

il se termine en pointe assez

aigue, et il est comprimé sur son épaisseur, étant un peu plus convexe, sur une face que sur l'autre.

explication de la planche.

un rameau de l'abricotier noir.





abricotier noir. armeniaca atro purpurea

abricotier rouge, ou angoumois.

armeniaca fructu parvo, oblongo, hinc
e luteo rubescente, inde rubello,
nucleo dulci.

classe Icosandrie, ord. monogynie ....(linn)

fam. nat. les rosacées ....(Juss)

nom vulg.

cet abricotier ne s'élève pas autant que le commun, et que la plupart des autres variétés.

ses feuilles s'écartent davantage de la forme commune à plusieurs espèces, étant plus longues que larges, à peu près ovales, et ordinairement munies de deux

petites oreillettes à leur base.

ses fruits sont petits, souvent allongés, ayant quatorze à seize lignes dans leur grand diamètre.

la rainure qui s'étend de la base à la pointe, est peu marquée.

leur peau est d'un jaune rougeâtre du coté de l'ombre, et d'un beau rouge vineux avec des points d'un rouge brun, du côté exposé au soleil.

leur chair est aussi d'un jaune tirant sur le rouge, fondante, d'un gout vineux très relevé très agréable, légèrement acide, et d'une odeur forte et pénétrante.

leur

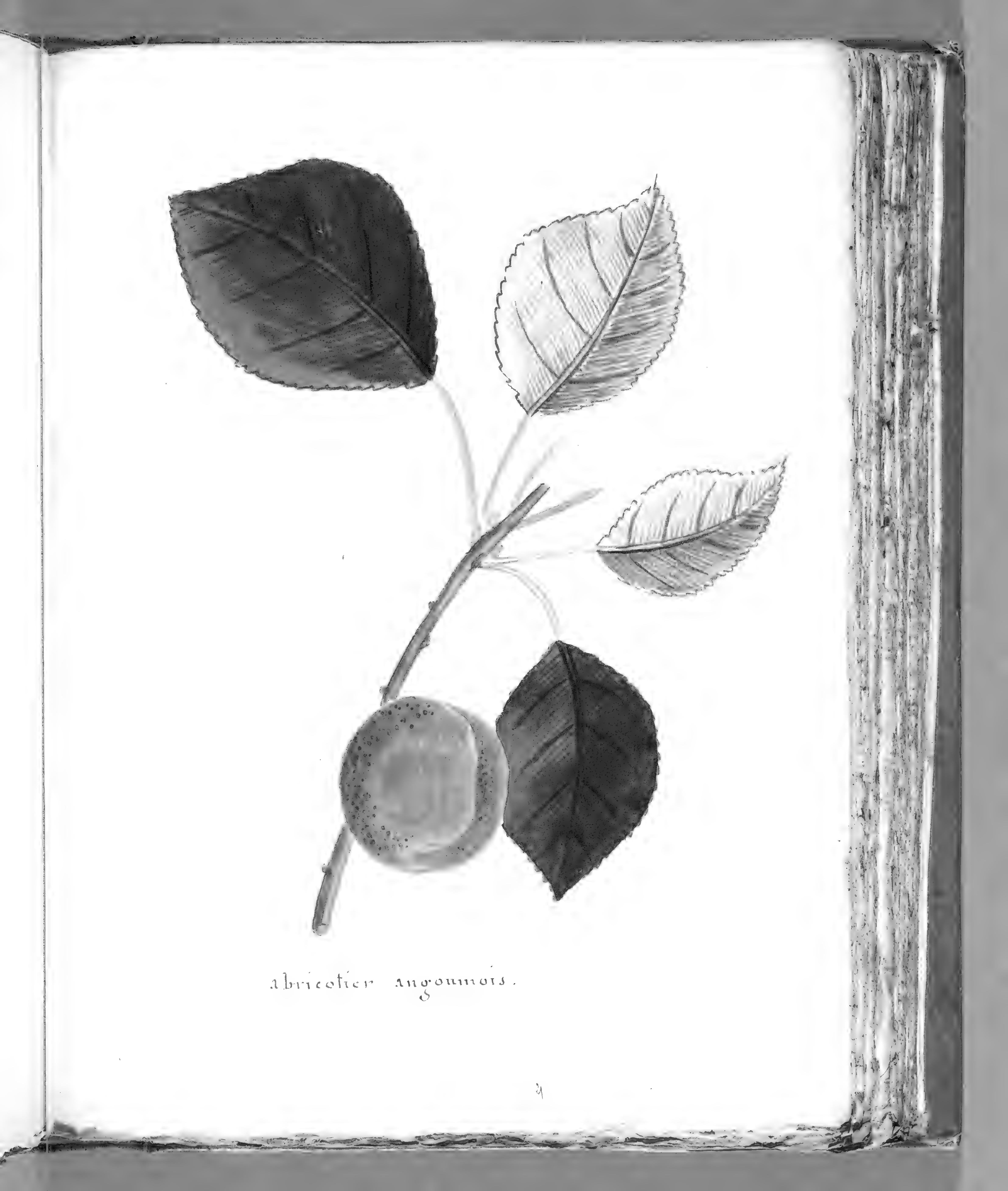
noyau n'est pas du tout adhérent à la chair.

il est presque rond, et contient une amande douce, ayant le goût d'une aveline fraiche, et dont la peau même n'a presque pas d'amertume.

cet abricot murit à Paris dans les premiers jours de Juillet, un peu avant l'abricot commun. il aime à croître en liberté, et au grand air, l'espalier ne lui convient pas, il y rapporte fort peu. il est assez rare aux environs de Paris, et au contraire commun dans la guyenne, l'anjou, le dauphiné, et on y préfère ses fruits à ceux des autres espèces, que l'on y trouve trop fades.

explication de la planche.

un rameau de l'abricotier angoumois.



abricotier angoumois.

abricotier noir à feuilles de Pêcher.

armeniaca persicoe folia.

classe Icosandrie, ord. monogynie .... (Linn)

famil. nat. les Rosacées .... (Juss).

nouveauté.

l'abricotier à feuilles de pêcher est une variété de l'abricotier noir, il s'en distingue seulement par ses feuilles plus alongées, plus étroites, et irrégulièrement dentelées. on trouve même des arbres sur lesquels on observe les deux formes de feuilles réunies, assez souvent même cela se rencontre sur les mêmes rameaux, les feuilles inférieures étant ovales et régulières,

comme nous les avons décrites dans lespèce principale, les supérieures aucontraire étant allongées étroites, et irrégulières sur leurs bords.

les jardiniers sont parvenus jusquà un certain point, à fixer cette variété en ne la gréffant quávec ces sommités garnies seulement de feuilles étroites.

on nést pas certain de quel pays lábricotier noir est indigène.

on le croit originaire de lórient.

jusquà présent, cet arbre plus curieux qu'utile, et qui à cause de la qualité médiocre de son fruit, nést guères cultivé

que par quelques amateurs qui se plaisent à former des collections complettes de toutes les espèces.

explication de la planche.

1. rameau de la base de l'abricotier noir à feuilles de Pêcher.

A une fleur entière.

B. le calice, les etam., et le pistil.

C. l'ovaire surmonté du style, et terminé par le stigmate.

D un fruit ouvert, et laissant voir le noyau.

E. un noyau vu séparément.





Abricot noir à f.lles de Pêcher

observations,

sur les abricotiers.

les moyens les plus usités pour multiplier l'abricotier, sont le semis et la greffe, il est fort douteux que les boutures et les marcottes puissent servir à sa multiplication, nous en avons fait l'expérience, et cela ne nous a nullement réussi.

le semis peut se faire aussi-

tot que les fruits ont perfectionné leur amande, et peut être y auroit il quelqu'avantage à les laisser pourrir avant que d'employer le noyau, d'autant plus que le suc sucré des fruits, occasionne une fermentation qui pénètre le noyau, et le dispose à s'ouvrir.

si on seme dans des pots

ou dans des caisses, on les garantira facilement du froid, en les serrant en orangerie, autrement on aura à craindre les gelées, et les intemperies de la mauvaise saison, ce qui fait que lorsqu'on veut semer en grand, il vaut mieux attendre au mois de mars, mais alors il s'agit de conserver les noyaux jusqu'à ce tems, et les empêcher qu'ils ne se dessechent, et que les amandes ne se rancissent, ce qui les empêcheroit de germer.

on y parviendra en les stratifiant, ce qui se fait ainsi.

on choisit les noyaux, dont on rejette tous ceux qui sont légers, et dont on peut soupconner que l'amande est viciée, on les met lit par lit, en interposant autant de

lits de sable fin, qui ne soit ni trop sec, ni trop humide, dans un pot de grès ou dans une caisse, qu'il faut alors enterrer à deux pieds en terre, ou bien qu'il faut garder à la cave, ou dans un endroit frais, et à l'abri de toute gelée.

Au mois de mars on les retire pour les planter, soit en rigoles, soit en pots ou en caisses, soit en place pour ceux qu'on destine à être en espalier, mais toujours dans une bonne terre et bien ameublie, substantielle, et cependant légère, la seule qui convienne bien à l'abricotier, car il y devient fort gros, et y donne des fruits très savoureux, tandis que ses racines ne peuvent se faire place

dans une terre argilleuse, et que ses fruits sont trop mous, et sans saveur dans une terre humide.

aussitot que les noyaux sont levés, on déplante ceux que l'on destine à être changés de place, on prive l'extrémité de la radicule, et on les plante à six pouces de distance les uns des autres, dans la même terre qu'on a ameublie par un bon labour.

ce plant n'a plus besoin d'autre soin, que d'être deffendu contre les rayons d'un soleil trop vif, et d'être souvent sarclé jusqu'à la fin de la première ou deuxième année, époque à la quelle il faut le lever encore, pour le replanter à la distance d'un pied et demi, à deux pieds.

dans

dans ces différentes transplantations on détruit
le pivot de l'abricotier ce qui est necessaire à la
nature de cet arbre et qui abrege son existence.
mais cela est indispensable pour le pepinieriste
qui ne pourroit sans risquer de le faire perir
le déplanter aussi souvent qu'il est obligé de
le faire.

cependant l'abricotier semble
être le plus robuste des arbres fruitiers puis=
qu'én le transplantant assez gros il reprend bien
et même dans l'année donne souvent d'assez
beaux fruits.

plusieurs éspèces d'abricotiers,
comme l'alberge, l'abricot pêche se perpe=
tuent d'aussi bonne qualité par le simple semis

de leurs noyaux, que par la grèffe. aussi on peut se dispenser de les greffer.

les autres espèces au contraire dégénèrent presque toujours par le semis, aussi ne les seme t'on que pour recevoir la greffe des variétés qu'on veut perpetuer par ce moyen; souvent aussi pour le rendre moins délicat sur le terrain, on le greffe sur l'amandier, ou sur le prunier. mais on a remarqué que l'abricotier greffé sur le prunier, est moins productif.

il n'est pas indifférent de choisir l'espèce de prunier pour la greffe, par exemple l'angoumois, et l'albergier doivent être greffés de préférence sur le prunier de damas rouge.

il faut aussi avoir soin que

ces sujets soyent provenus de noyaux, et non de rejettons, car dans ce dernier cas, l'abri=cotier qui en proviendroit, seroit bien plus sujet à la gomme.

l'abricotier greffé sur l'amandier, ne reussit que dans des terrains chauds légers, et profonds, il se met plustot en rapport, et donne des fruits d'une qualité supérieure

de toutes les manières de greffer deux semblent mieux reussir pour l'abricotier, c'est la greffe en fente qui se pratique ordi=nairement au mois de fevrier ou de mars, et celle en écusson.

on fait cette dernière ou a oeil poussant à la mi juin, tant sur l'abricotier

que sur l'amandier, on a oeil dormant, au mois de septembre, en observant de retarder de quelques jours pour les sujets qui sont jeunes, parceque leur sève s'arrête plus tard.

en provence, on est dans l'usage de couper les rameaux sur lesquels doivent se prendre les écussons, la veille du jour où on compte faire les greffes, et en attendant on les met dans l'eau par leur gros bout, après qu'on en a supprimé les sommités, et toutes les feuilles, en coupant celles ci à la moitié de leurs pétioles, c'est à dire de leurs queues.

le pêcher se greffe sur l'abricotier à la même époque, et de la même manière

que ce dernier se greffe sur lui même, ou sur tout autre sujet, mais on observe que pour assurer la reprise des écussons, il est bon de les insérer dans la journée même où ils ont été cueillis.

L'abricotier destiné à être mis en espalier, doit être greffé de préférence sur l'amandier, surtout si le terrain se trouve léger, et sablonneux.

qu'il doit être planté à neuf pouces du mur, et à la distance de vingt pieds de tout autre arbre, pour que les branches latérales puissent s'étendre à dix pieds de chaque côté, on ne craint plus qu'elles se gênent, et le mur est bien garni par tout.

greffe doit être placé sur l'arbre à un demi pied au dessus du niveau du sol, lorsqu'elle a poussé, on la coupe pour obtenir de chaque côté une branche ou deux, qu'on laisse s'étendre, et à mesure que l'une et l'autre croissent, on les applique sur le mur, sur lequel on les dispose d'abord en V puis chaque année on les baisse de plus en plus, jusqu'à ce qu'elles ne forment plus avec la terre, qu'un angle de quarante cinq degrés.

Sur chacune de ces deux branches, on laisse pousser une branche secondaire, et sur celle ci une troisième branche que l'on applique et assujettit contre le mur. ce sont de ces six premières ou-

principales branches que sortent toutes les autres, qui doivent faire de l'arbre une espèce d'éventail.

il faut beaucoup d'art et de soin pour lui donner une belle forme, empêcher qu'il ne se fasse des vuides, reparer ceux qui viendroient à se faire.

tous les bourgeons superflus se coupent principalement à la seconde taille, appellée ébourgeonnement, et qui se pratique vers le solstice d'été, plustot ou plustard selon la vigueur de l'arbre, la sécheresse ou l'humidité de la saison, circonstances qui doivent avancer ou retarder cette operation, qui doit être faitte pendant

que la sève semble être stationnaire

on peut d'ailleurs se dispenser de faire cette seconde taille, en coupant avec un instrument bien tranchant, et aussitôt qu'il pointe, tout bourgeon qu'on estime devoir être tout bourgeon qu'on estime devoir être inutile, ou qui seroit malplacé. cette operation qui doit se faire journellement, évite une grande déperdition de sève, et cette sève tourne au profit des branches conservées, lesquelles ont encore l'avantage d'être plus lisses, et surtout exemptes de ces cicatrices que laisse toujours l'ébourgeonnement pratiqué à l'ordinaire.

il est bon d'observer qu'un arbre

conduit de cette manière, fait au moins de quatre ans plus de progrès, qu'il n'en auroit fait en dix ans, en le soumettant à la deuxième taille.

labrication trop vieux, ou qui a souffert de grands dommages par la gelée, ou par tout autre accident, peut être rabbattu. bientot il aura produit une nouvelle tête vigoureuse, et capable de porter de nouveaux fruits; en général cet arbre fruitier à toutes les expositions, même à celle du nord. sa fleur s'y ouvrant plus tard et ayant moins de risque de la gelée, et son fruit n'y prenant que peu ou point de couleur, est plus propre pour faire des

coulitures.

lexposition du midi et du levant lui sont dailleurs les plus favorables sous tous les autres rapports.

labricotier ná besoin que de peu de fumier, a moins quil ne soit planté dans un sol très maigre, et encore ne doit on employer quún fumier bien consommé, et mieux encore des feuilles ou du bois pourris. il est bon de lui donner chaque année, un léger labour.

la gomme qui coule de labricotier, etant léxtravasation de sa seve trop abondante, cést une veritable maladie pour cet arbre, cést ce qui fait quón doit être tres prudent

quand il est question de tailler ses grosses branches, il vaut mieux renouveller cette taille à plusieurs reprises, et attendre que la première amputation soit cicatrisée, avant d'en faire de nouvelles.

les abricots, quands ils sont bien murs, sont pectoraux, adoucissans, rafraichissans, et même assez nourrissans a cause de la partie sucrée qu'ils contiennent.

on doit cependant n'en manger que modérément, et surtout il faut avoir soin de ne les prendre que bien murs.

c'est une erreur de croire que ces fruits donnent des fièvres,

ce qui aura donné lieu à cette fausse opinion, aura sans doute été l'indisposition de personnes qui en auront mangé immodérément, et qui en auront été indisposées, l'excès en tout, et même des meilleures choses est un défaut.

le bois de l'abricotier

est d'un gris cendré, mêlé de rouge et de jaune

les tourneurs l'employent peu, ils lui préfèrent celui du prunier.

il est au surplus peu commun et comme il ne pousse que rarement très droit, il doit être difficile à travailler.

sa pezanteur specifique est

de quarante neuf livres douze onces, par pied cube.

La gomme qui découle de cet arbre a des propriétés analogues à celles de la gomme arabique, et dans plusieurs circonstances, mais toujours au dessous de cette dernière, elle peut la remplacer.

Prune sans noyau.

Prunus domestica, fructu parvo, subovato, violaceo, carne subacerba, parum sapida. amygdalà, nudà, sine nucleo.

classe Jcosandrie, ord. monogynie ... (linn)
famil. nat. les rosacées .... (Juss)
nom vulg.

cette prune est une des plus petites, elle n'a que dix à onze lignes de hauteur, sur huit à neuf de largeur.

son pédoncule a ordinairement quatre à cinq lignes, et quelque fois il s'alonge jusqu'à en avoir neuf.

il

il s'implante presqu'à la surface du fruit assez uni en cette partie, et n'y ayant pas de cavité marquée.

La peau est d'un violet foncé, très fleurie recouvre une chair verdâtre d'abord, un peu acerbe, fade et douceâtre lors de sa parfaite maturité.

Le noyau manque le plus souvent, on ne trouve à la place qu'une petite portion osseuse, longue de six à sept lignes, large de deux qui paroît être l'arrête qui occupe la place du noyau, et qui adhère fortement à la chair, l'amande nue, au milieu de la pulpe, a quatre lignes et demie de hauteur, sur trois de largeur.

on trouve dans quelques fruits un noyau complet long de six à sept lignes, large de quatre et demi.

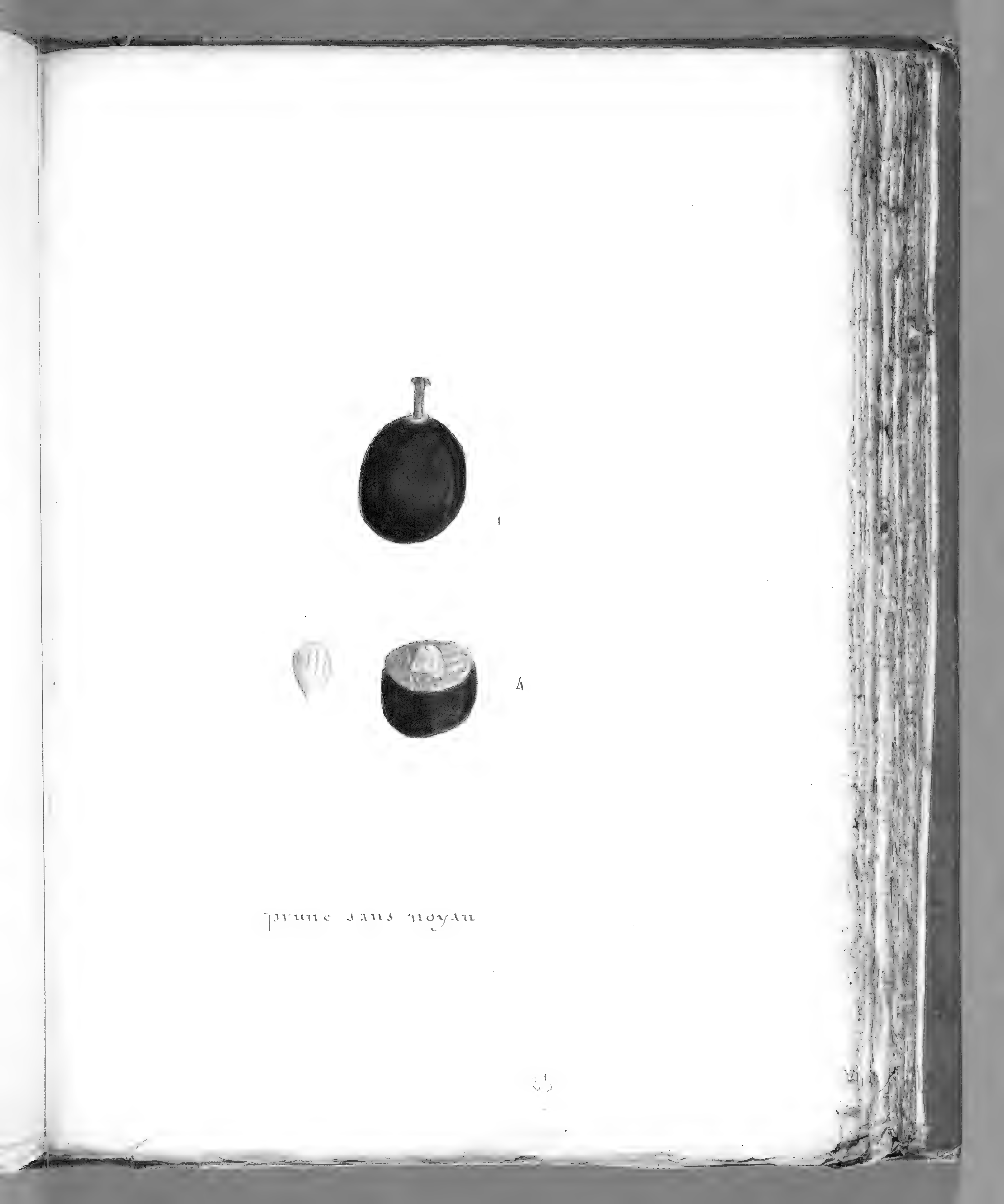
cette variété est rarement cultivée, parce qu'elle n'est que curieuse, ses fruits murissent en aout.

explication de la planche.

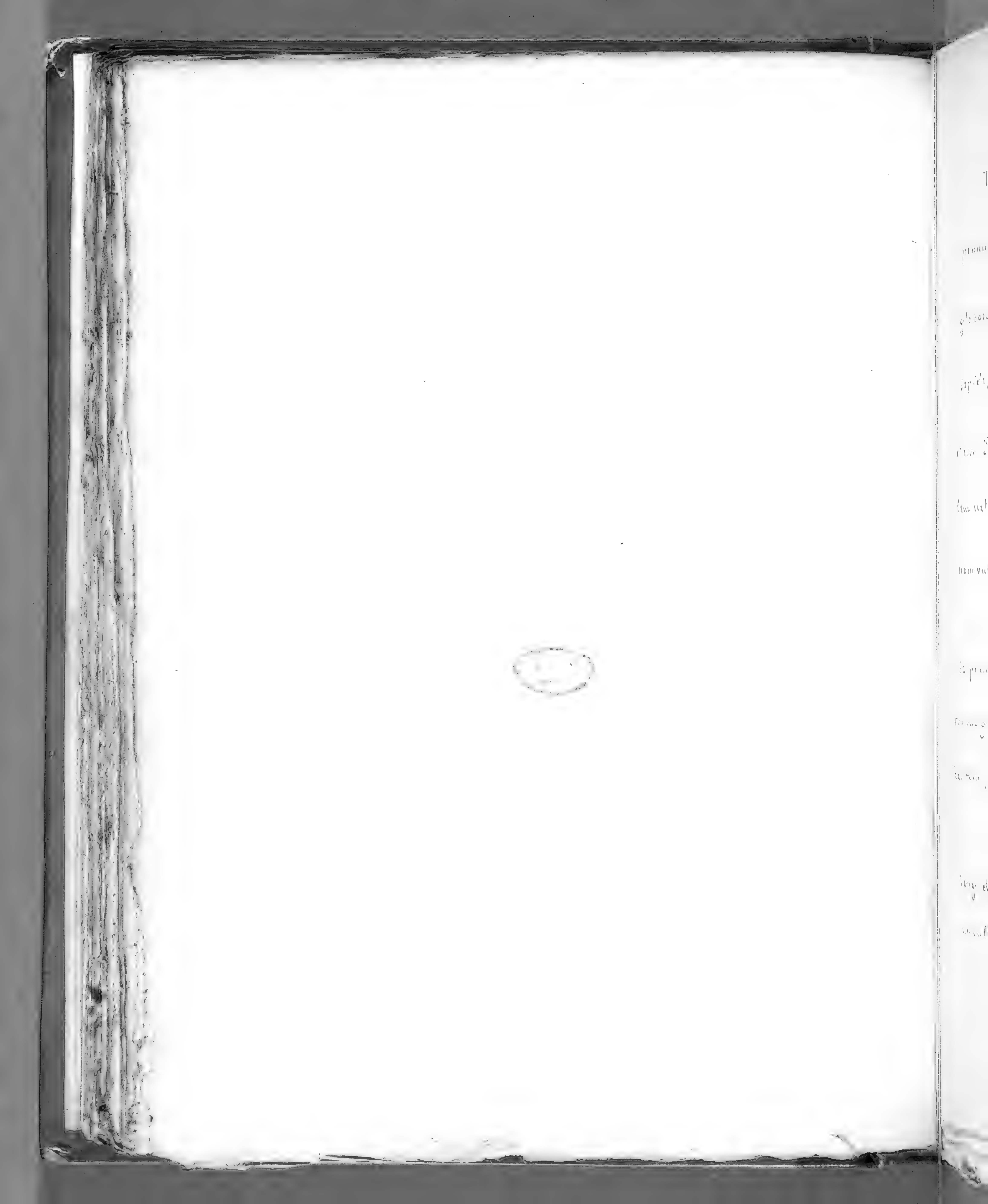
prune sans noyau.

1. fig. horizontal du même fruit, et de son amande, vus séparément.





prune sans noyau



Prune de monsieur.

prunus domestica, fructu majori, sub=
globoso, violaceo, carne subdulci ac sub=
sapida, nucleo non adhoerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie --- (linn)
fam. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

la prune de Monsieur n'est pas parfai=
tement globuleuse, elle a seize lignes de
hauteur, sur dix huit de diamètre.

son pédoncule est bien nourri,
long de sept lignes, implanté dans
un enfoncement assez profond dans le

quel commence une gouttière bien marquée, qui divise le fruit en deux, et se termine à son sommet.

La peau est violette, médiocrement fleurie.

La chair est jaunâtre, fondante, un peu relevée si l'arbre est planté dans un terrain élevé, sec et chaud, assez fade lorsqu'il est placé dans un fond, ou dans une terre humide.

Le noyau est un peu raboteux, non adhérent à la chair.

Il a sept lignes de hauteur, sur sept de largeur.

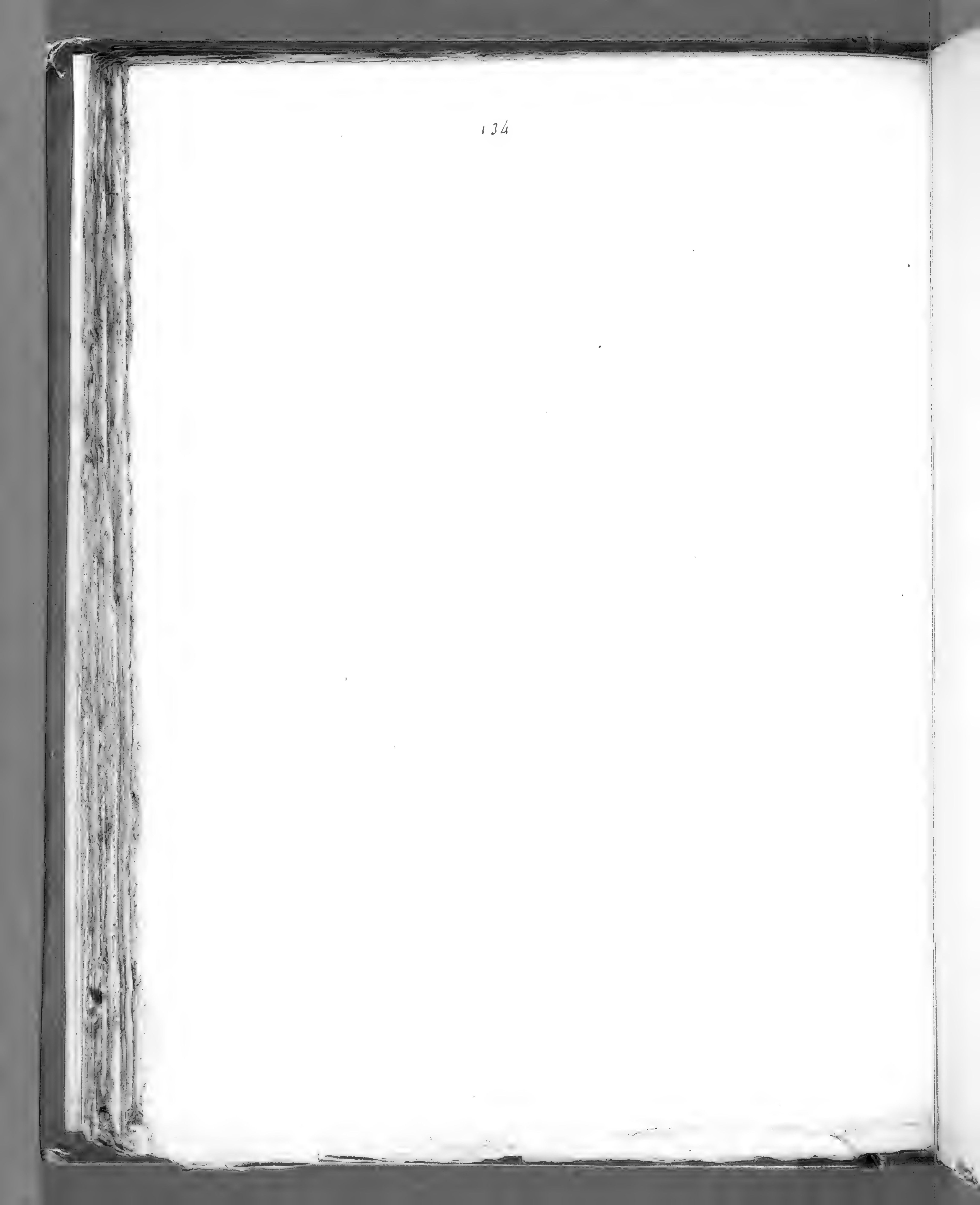
Cette prune mûrit à la

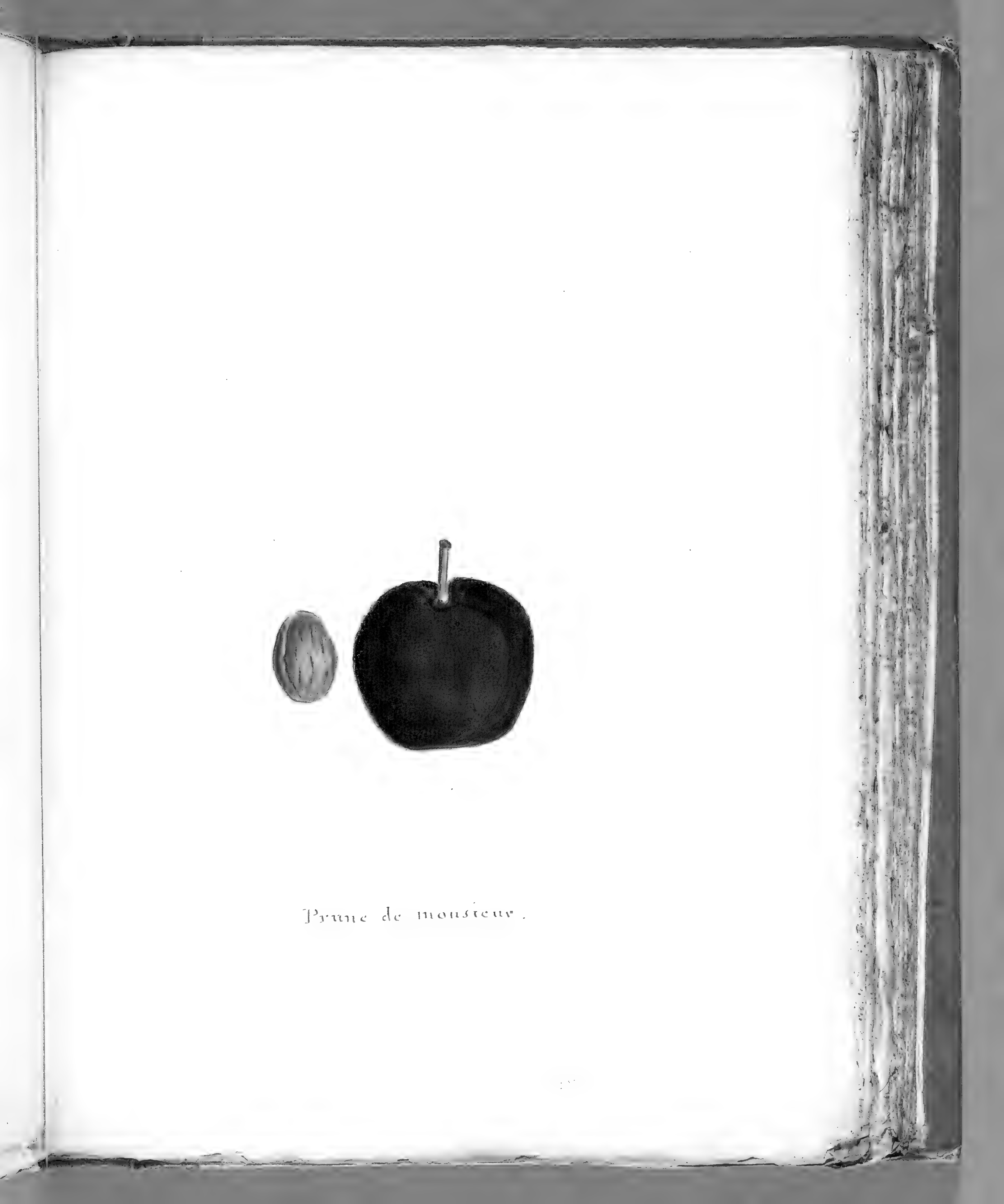
fin de Juillet.

L'arbre est fort et vigoureux, il donne ordinairement beaucoup de fruit, et il est généralement cultivé.

explication de la planche.

Pomme de Monsieur.





Prune de monsieur.

Peu

exe

dits

i.s.

nouve

cette p

de hau

dixiè

sur l

Prune abricotée.

Prunus domestica ex rubro violaceo,

carne subdulci, parum sapida,

nucleo non adhaerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

famille des Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cette prune a dix huit à dix neuf lignes de hauteur, sur dix sept à dix huit de diamètre.

sa peau est d'un rouge tirant sur le violet peu foncé, assez fleurie.

le pédoncule a six lignes de longueur.

il s'implante dans une cavité peu profonde, et le sillon longitudinal n'est pas beaucoup prononcé.

la chair est jaunâtre, mais fort éloignée de la couleur de celle de l'abricot.

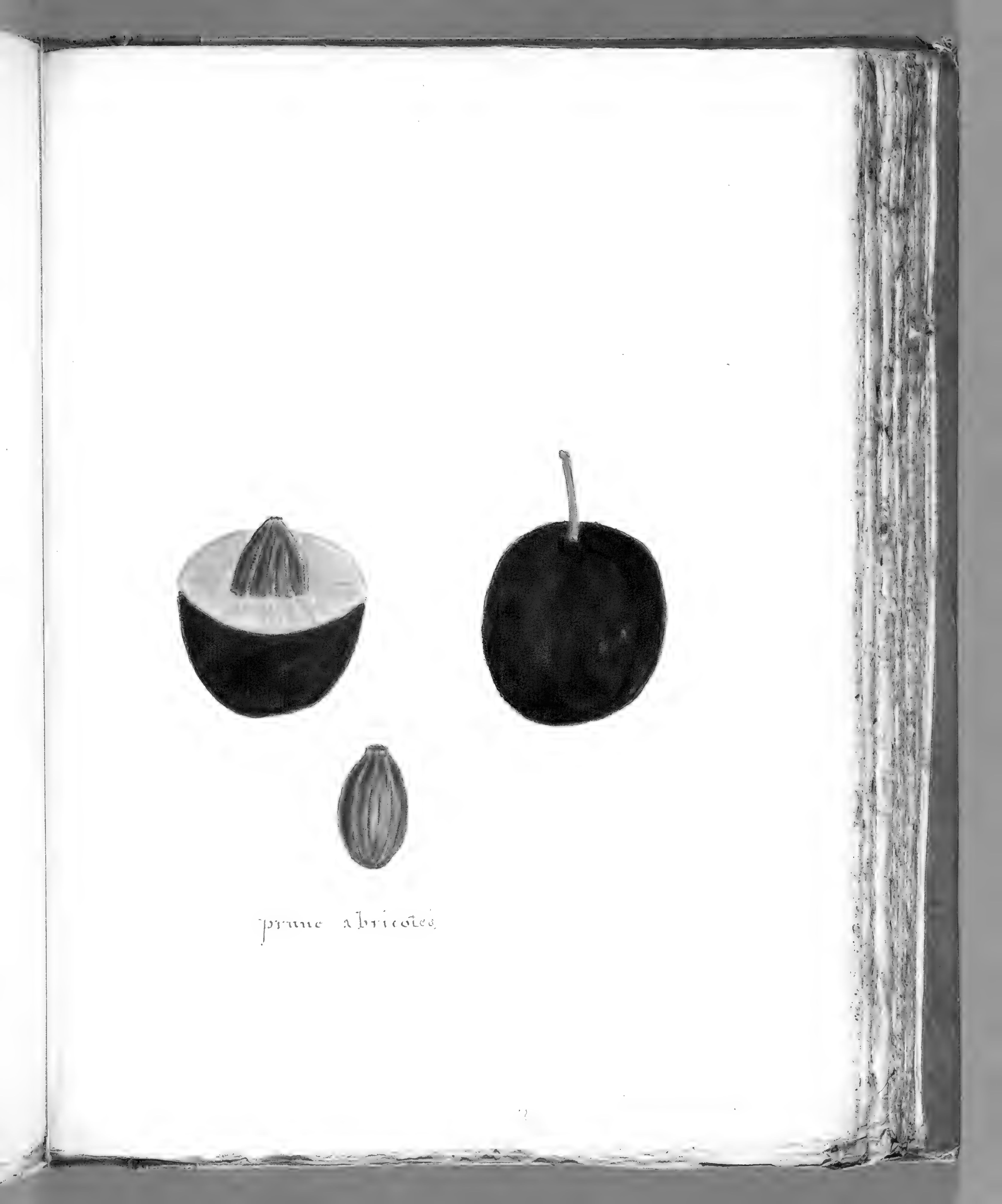
sa saveur est fade plustot que douce, et sans aucun parfum bien prononcé; c'est en général un fruit peu estimé, cependant il y a peu de Jardins ou on ne la cultive, sans doute par ce qu'il murit de bonne heure.

le noyau n'est pas adhérent

il a dix lignes de long, sur sept de large, et il est relevé sur ses faces convexes par une ligne ou côte saillante. ce fruit mûrit vers le milieu d'août.

explication de la planche.

prune abricotée.



prune abricotée

Perdrigon hatif.

prunus domestica fructu vix medio ovato, violaceo, carne primum acerba, demum cuspida.

classe Icosandrie, ord. monogynie ---(linn)

fam. nat. les Rosacées ---------(Juss)

nom vulg.

cette prune portée sur un pédoncule de huit lignes de longueur, est d'une forme parfaitement ovoïde.. elle a quinze lignes de hauteur, sur onze de diamètre. sa peau est violette très

fleurie, ce qui la fait paroitre un peu
grise.

la chair est verdatre fondante, aqueuse, acerbe avant sa parfaite maturité, ensuite peu relevée, et même très fade.

le noyau a neuf lignes et demi de longueur, sur six de largeur.

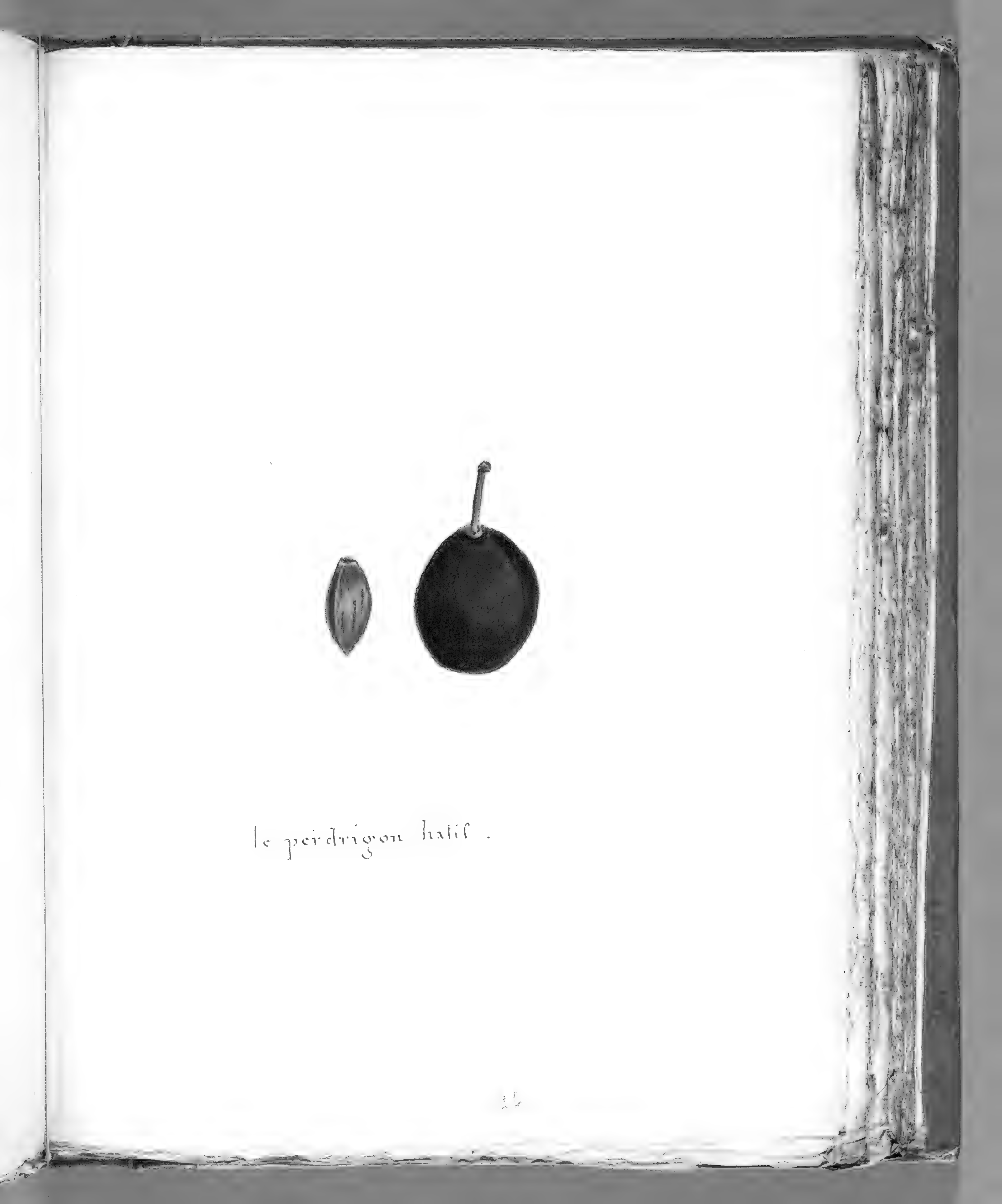
ce fruit murit vers la mi-juillet, mais comme il adhère fortement à son pédoncule, et que celui ci est fortement attaché aux rameaux, les prunes se déssechent souvent à moitié sur l'árbre.

en cet etat, on pourroit croire que les prunes en acquièrent

un dégré de bonté, quélles n'avoient
pas avant, mais tout le contraire arrive,
et au lieu de devenir meilleures, elles contrac-
tent un gout assez désagréable.

explication de la planche.

une prune de perdrigon hatif.



le perdrigon hatif .

Damas violet.

prunus domestica fructu parvo, subovato, violaceo, carne molli dulci, sapida, ad nucleum non adhærenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss).

nom vulg.

la prune de damas violet a treize à quatorze lignes de hauteur, sur onze à douze de largeur dans son plus grand diamètre.

son pédoncule a cinq lignes de long.

il s'implante dans

une cavité peu profonde, et le sillon qui s'étend de la base au sommet du fruit, n'est sensible que par une simple ligne.

la peau est violette, bien fleurie.

la chair est jaunâtre, fondante, abondante en eau douce sucrée, et un peu musquée.

le noyau ne lui est pas adhérent, et à peine est il bombé sur ses deux faces convexes.

il a sept lignes de long, sur cinq de large.

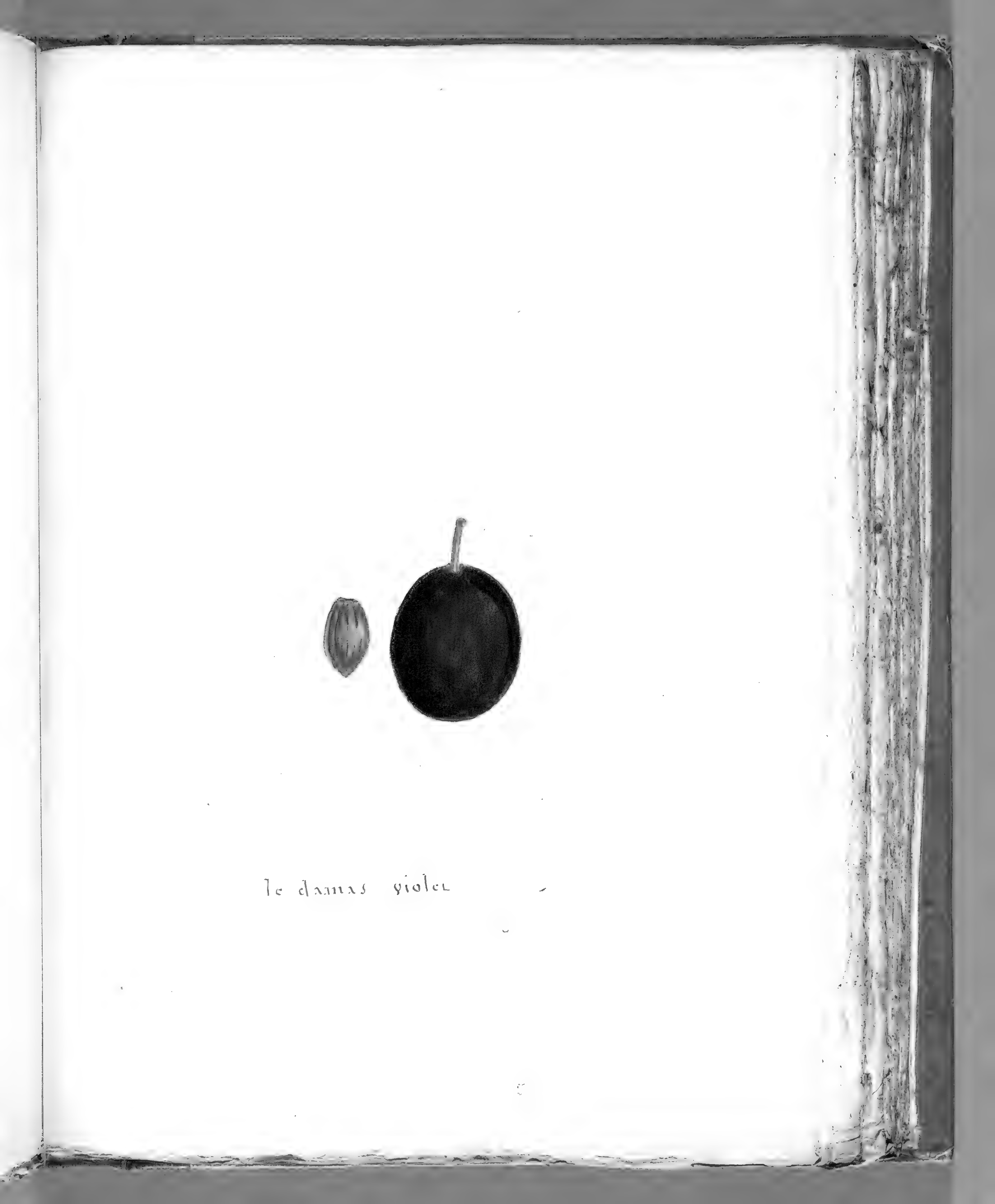
cette prune murit à la fin de juillet, ou au commencement d'août,

c'est une des meilleures parmi les petites espèces.

L'arbre est vigoureux, mais il donne rarement beaucoup de fruits.

Explication de la planche.

Prune de damas violet.



le damas violet

l'Impériale violette.

prunus domestica fructu majori, ovato, dilute violaceo, carne diurnesenta dulci, sapida, nucleo non adhoerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ---- (Linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

l'impériale violette est une belle prune de forme ovale, ayant dix neuf à vingt lignes de hauteur, sur quinze à seize lignes de diamètre.

elle est divisée selon sa longueur et d'un côté, par un sillon très marqué qui s'étend de la base au som-

met du fruit.

son pédoncule est mince, long de neuf à dix lignes, implanté dans un petit enfoncement assez profond.

la peau est d'un violet clair très fleurie, un peu coriace, ne se séparant que très difficilement de la chair.

celle-ci est d'un vert blanchâtre, ferme sucrée, d'un goût relevé et elle n'a pas d'adhérence avec le noyau qui est long de dix lignes, large de six.

ce fruit murit à la fin d'août, il est sujet à être verreux.

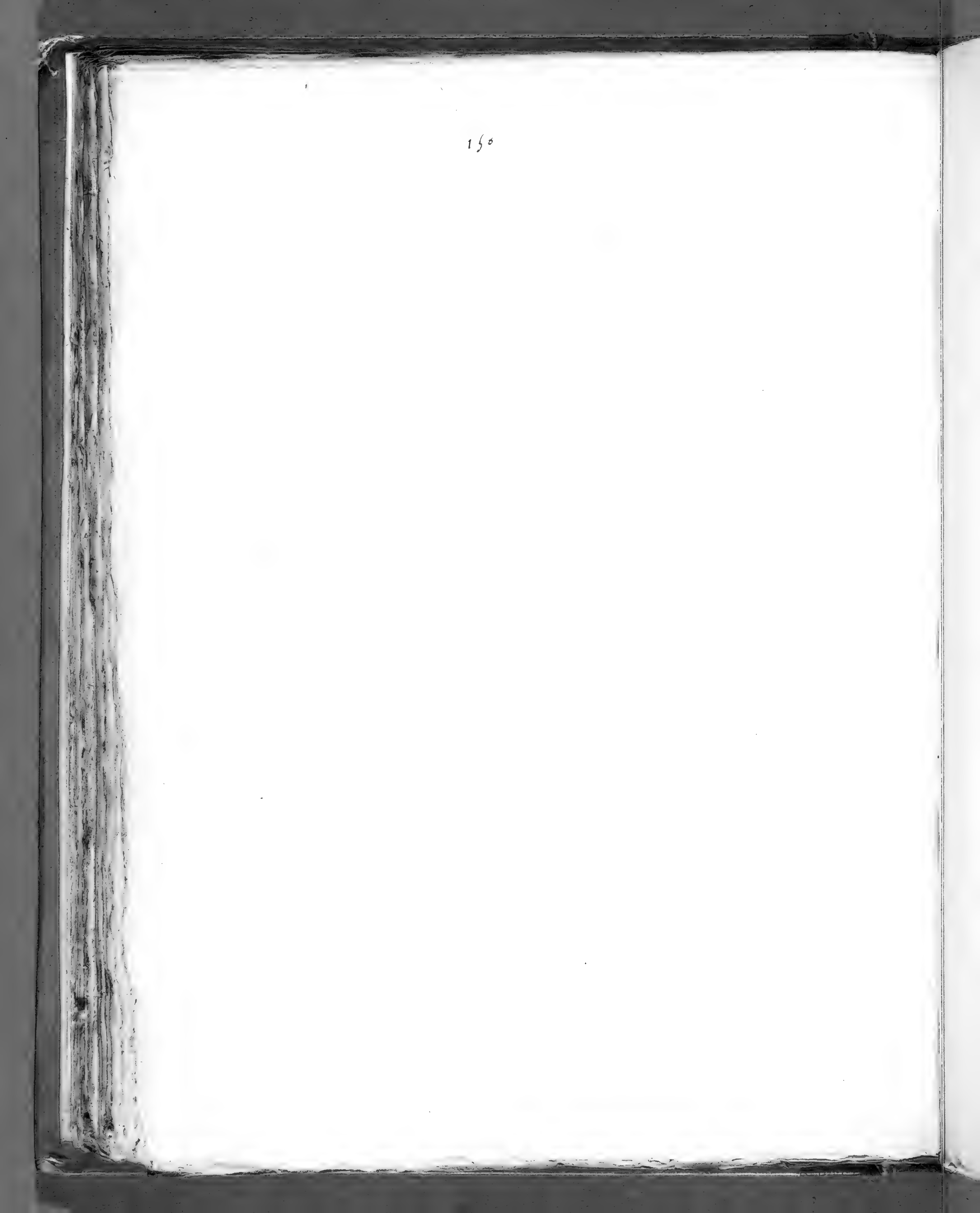
l'impériale violette à feuilles panachées, n'est qu'une sous variété.

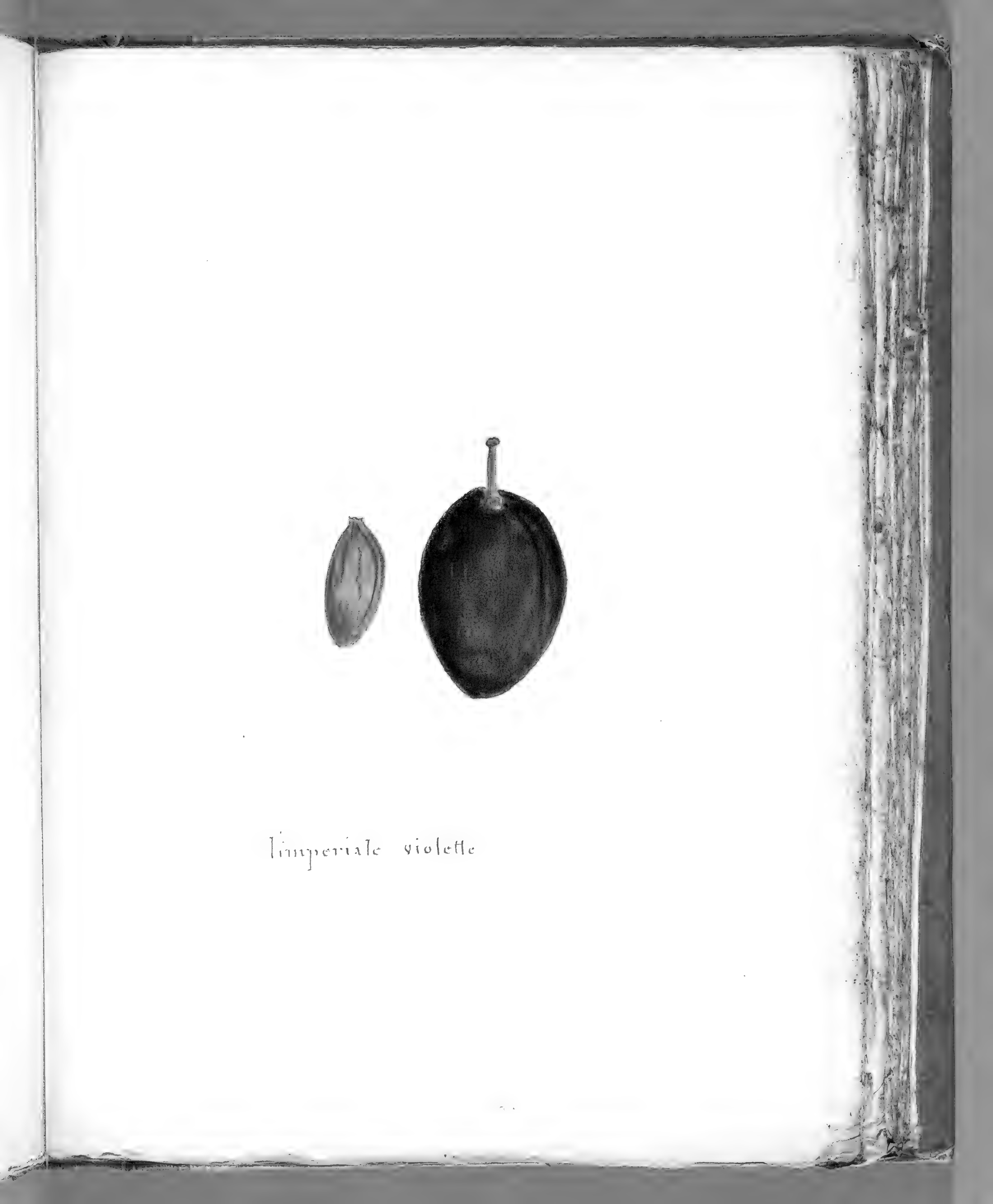
on la distingue à ses feuilles panachées de blanc et de vert.

c'est plustot un arbre d'orne=ment, que d'utilité.

explication de la planche.

prune impériale violette.





limperiale violette

Prunier Zwetschen ou quetschen, couëtche.

prunus fructu majori oblongo, hinc gibbo et

fulcato, violaceo, coerulescente, carne diurescula,

parum sapida.

classe Icosandrie, ord. monogynie .... (linn.)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss.)

nom vulg. couëtche.

cette prune a une forme singulière, elle est

oblongue un peu applatie sur les deux faces,

ayant ses deux autres côtés inégaux, l'un pres-

que droit, et l'autre renflé.

le coté renflé est celui qui corres-

pond à l'arrête du noyau, et se trouve en même

tout marqué d'un sillon longitudinal, dont
les lèvres sont inégales, un des bords étant plus
élevé que l'autre.

La longueur totale du fruit
est de deux pouces, et la largeur de quinze à seize
lignes dans le plus grand diamètre.

le pédoncule a sept à huit
lignes de long, il s'implante près qu'à fleur
de la peau.

celle ci est violette, couverte d'une
fleur très abondante, qui lui donne une teinte
de bleu.

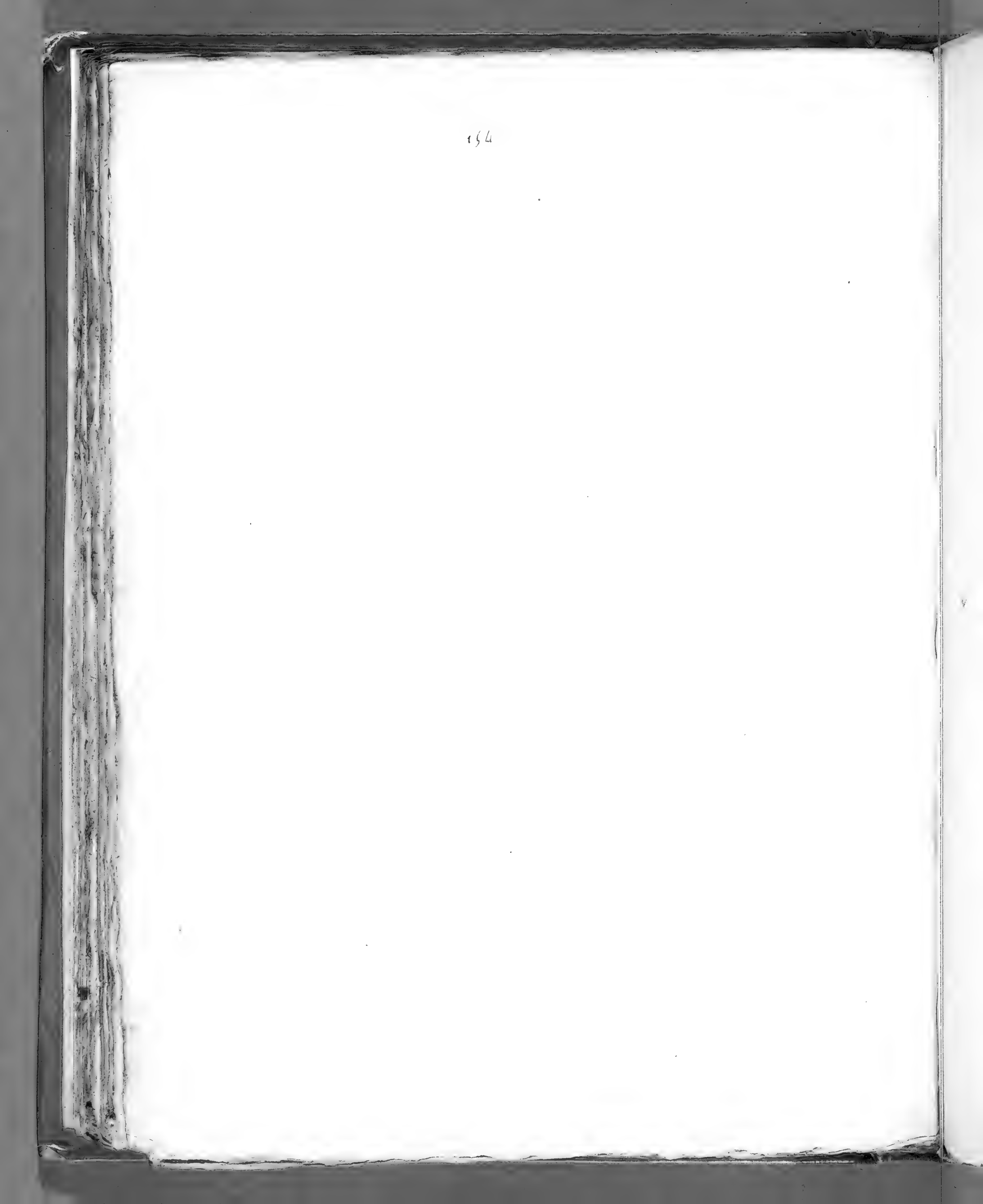
la chair est verdâtre ferme, fade, peu relevée,
le noyau est très applati, il a quinze à seize lignes
de long, sept de large et au plus trois lignes et demies

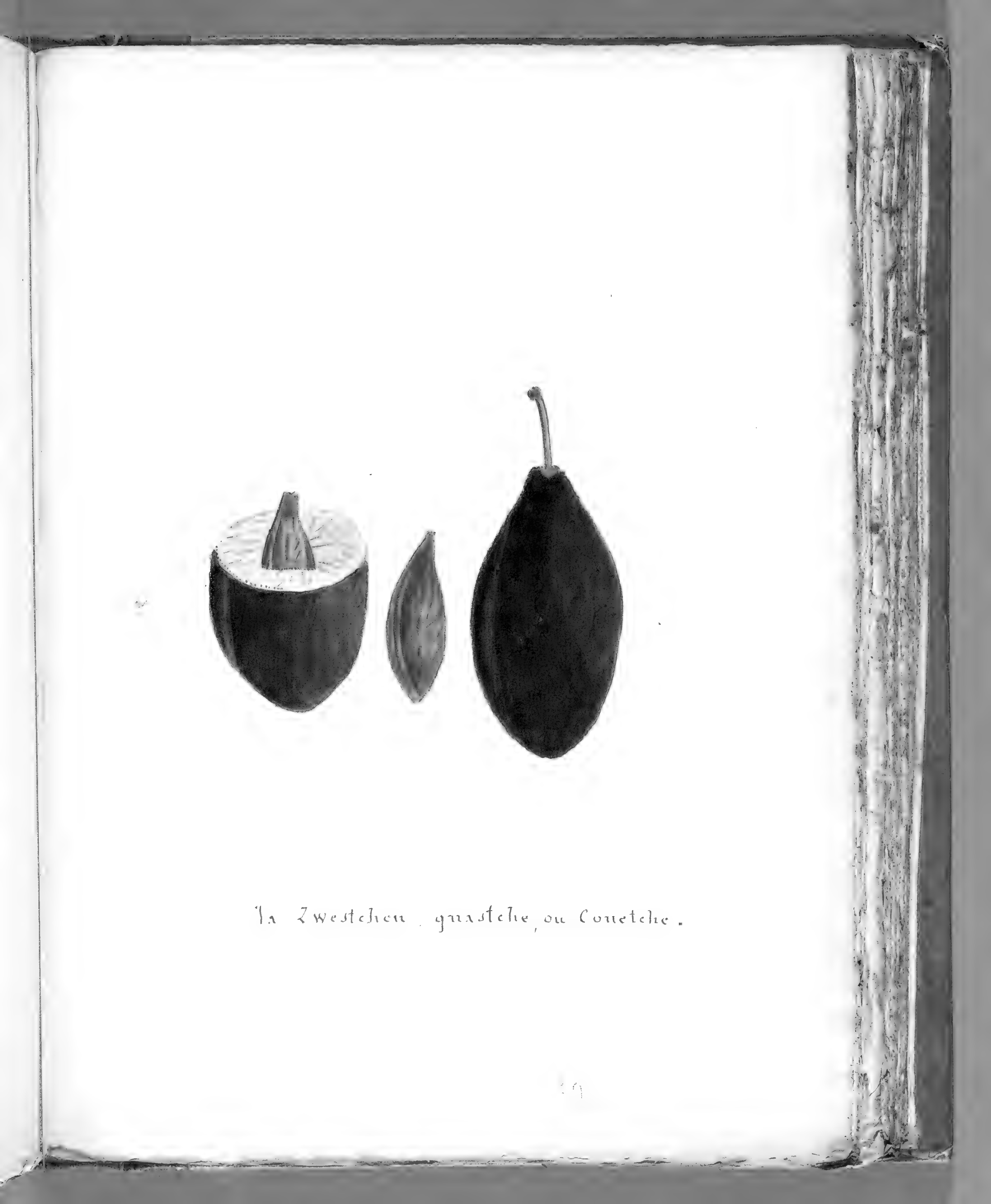
d'épaisseur.

cette prune mûrit à la fin d'août, ou au commencement de septembre, elle est peu répandue en france, surtout aux environs de paris; elle l'est beaucoup en allemagne où, dans certains cantons, elle est presqu'uniquement cultivée; on en fait de très bons pruneaux en lorraine, et en suisse.

explication de la planche.

la quastche.




la Zwestchen, quastche, ou Couetche.

Prunier de reine claude violette.

prunus fructu majori subgloboso, violaceo, carne dulcissima, sapidissima nucleo adhoerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ...... (linn)
fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

la prune de reine claude violette est presque globuleuse, elle a dix sept à dix huit lignes de hauteur, sur la même largeur dans son plus grand diamètre.

son pédoncule à dix lignes de long, il s'implante dans une cavité très peu

profonde,.

la gouttière qui s'étend de la base au sommet du fruit est bien prononcée, mais elle n'a pas beaucoup de profondeur.

la peau est violette bien fleurie, avec quelques points plus clairs.

elle est un peu coriace, forte=ment adhérente à la chair.

la pulpe est verdatre, fon=dante, très aqueuse, d'une saveur sucrée relevée, et très agréable quoi qu'un peu inférieure à la véritable reine claude (*)

le noyau est assez lisse long

(*) voyez pour des details sur celle ci, l'ouv=rage de Bulliard tome 3ième page 105.

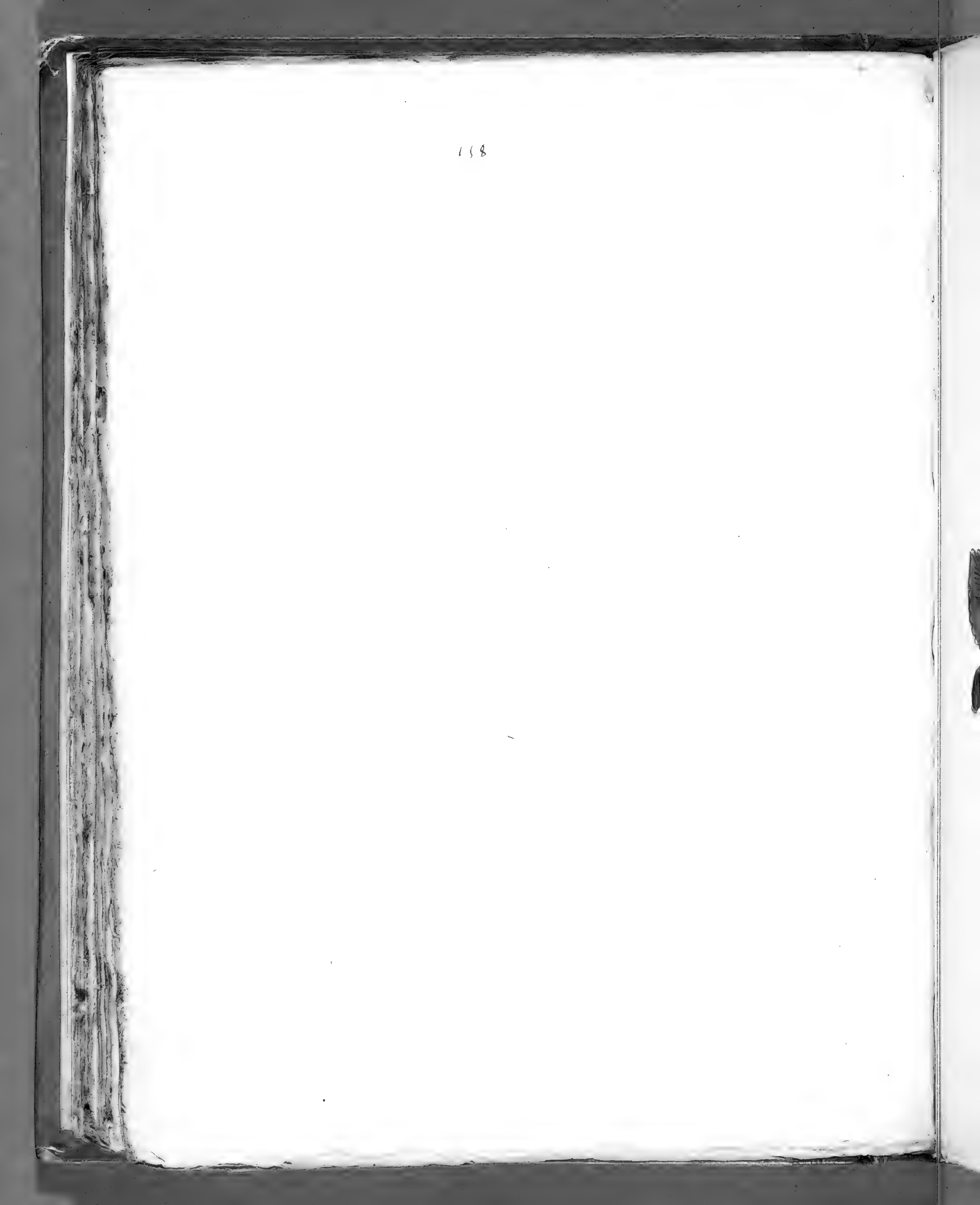
de dix lignes, large de sept.

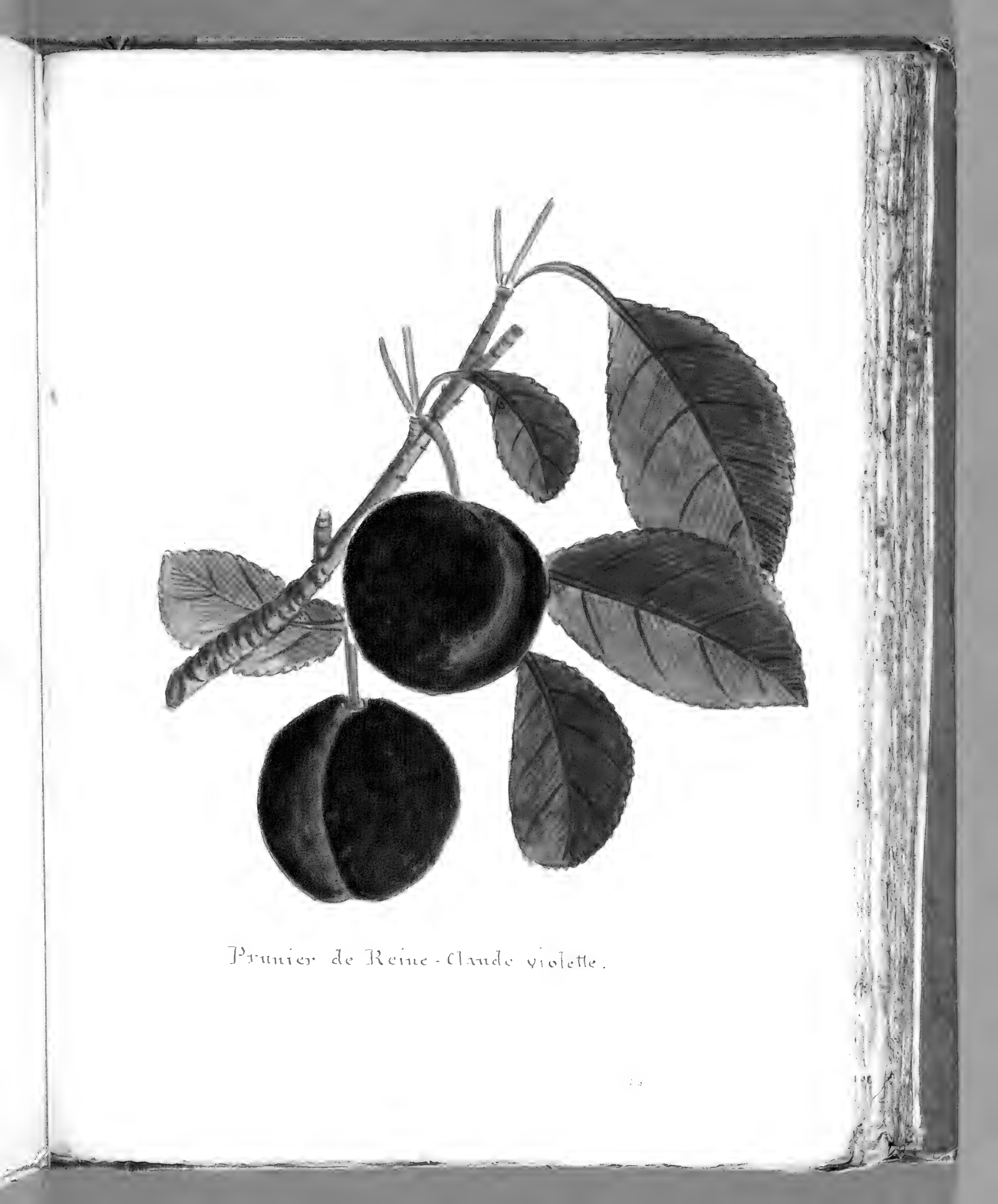
le côté opposé à l'arête est creusé d'un sillon assez profond.

ce fruit murit à la fin d'aout, ou au commencements de septembre. il n'est pas encore très répandu, mais nous l'indiquons comme excellent, et des meilleures espèces qu'on puisse cultiver. l'arbre est très vigoureux.

explication de la planche.

un rameau avec les fruits.





Prunier de Reine-Claude violette.

Prunier de myrobolan.

Prunus myrobolana.

classe Icosandrie, ord. monogynie ....(Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

le prunier de Myrobolan est un arbre qui s'élève un peu moins que nos pruniers domes- tiques.

ses feuilles sont pétiolées, glabres sur leurs deux faces, et elles ne se développent qu'après les fleurs, celles ci, qui paroissent les premières, s'épanouissent de bonne heure, elles sont ordinairement solitaires sur les rameaux,

à la place qu'occupoient les anciennes feuilles, chacune d'elles est portée sur un pédoncule de six à huit lignes, et est composée d'un calice à cinq divisions lancéolées et entièrement réfléchi, de cinq pétales ovales oblongs de couleur blanche, d'une vingtaine d'étamines, et d'un style qui sont de moitié plus courts que la corolle.

le fruit est presque globuleux, un peu élargi vers sa base, et terminé au sommet par une petite élévation en forme de mamelon.

il est d'une couleur rouge un peu foncé, d'une saveur un peu acide d'abord, et ensuite assez fade lors de la parfaite maturité.

le noyau est ovoïde, terminé par une pointe aigue. cette espèce passe pour être originaire

de l'amérique septentrionale. on la cultive depuis longtems en france ; ses fruits mûrissent de bonne heure, dans le climat de Paris ils sont souvent murs dans les premiers jours de Juillet. leur qualité est très médiocre..

explication de la planche.

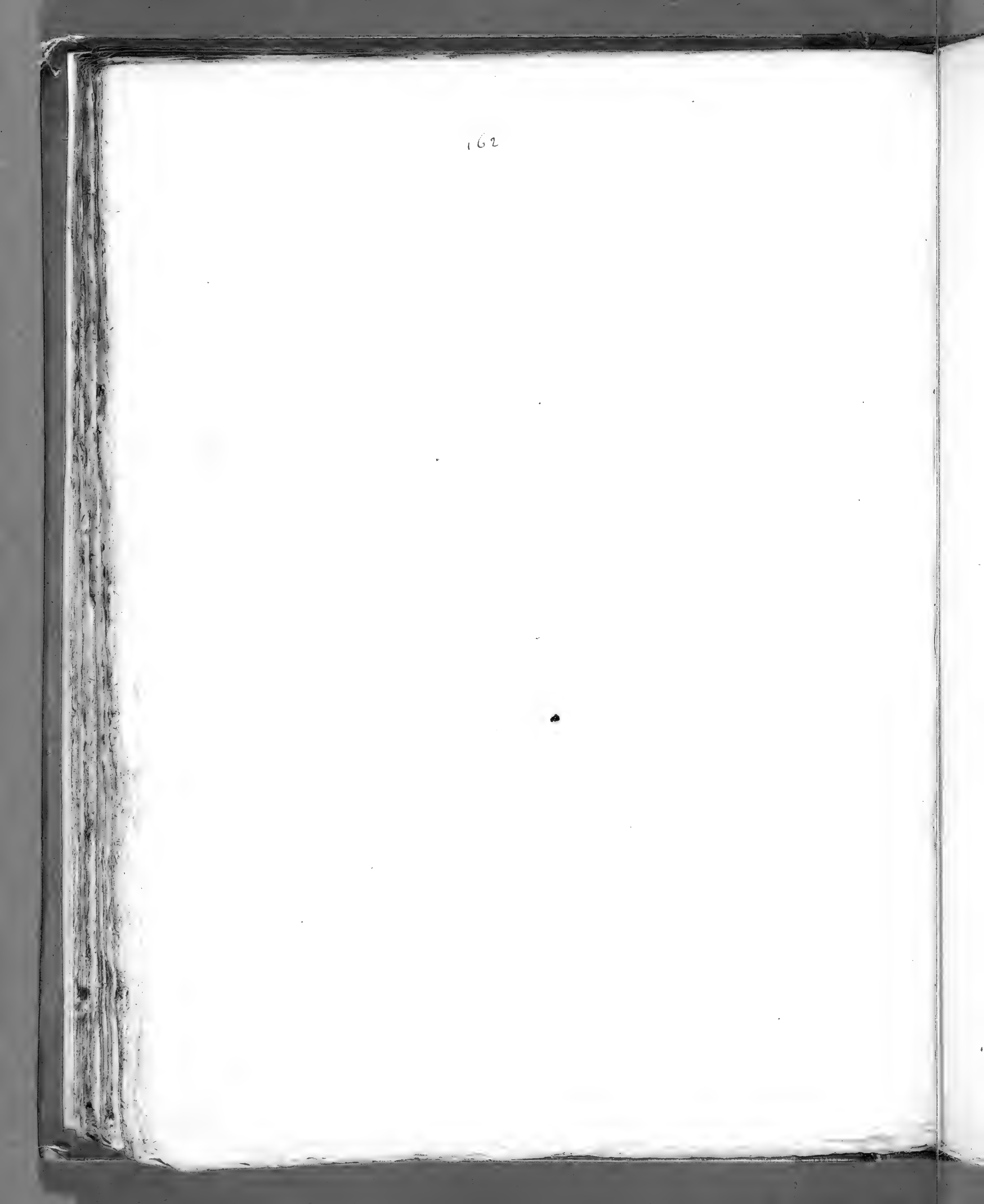
A la fleur.

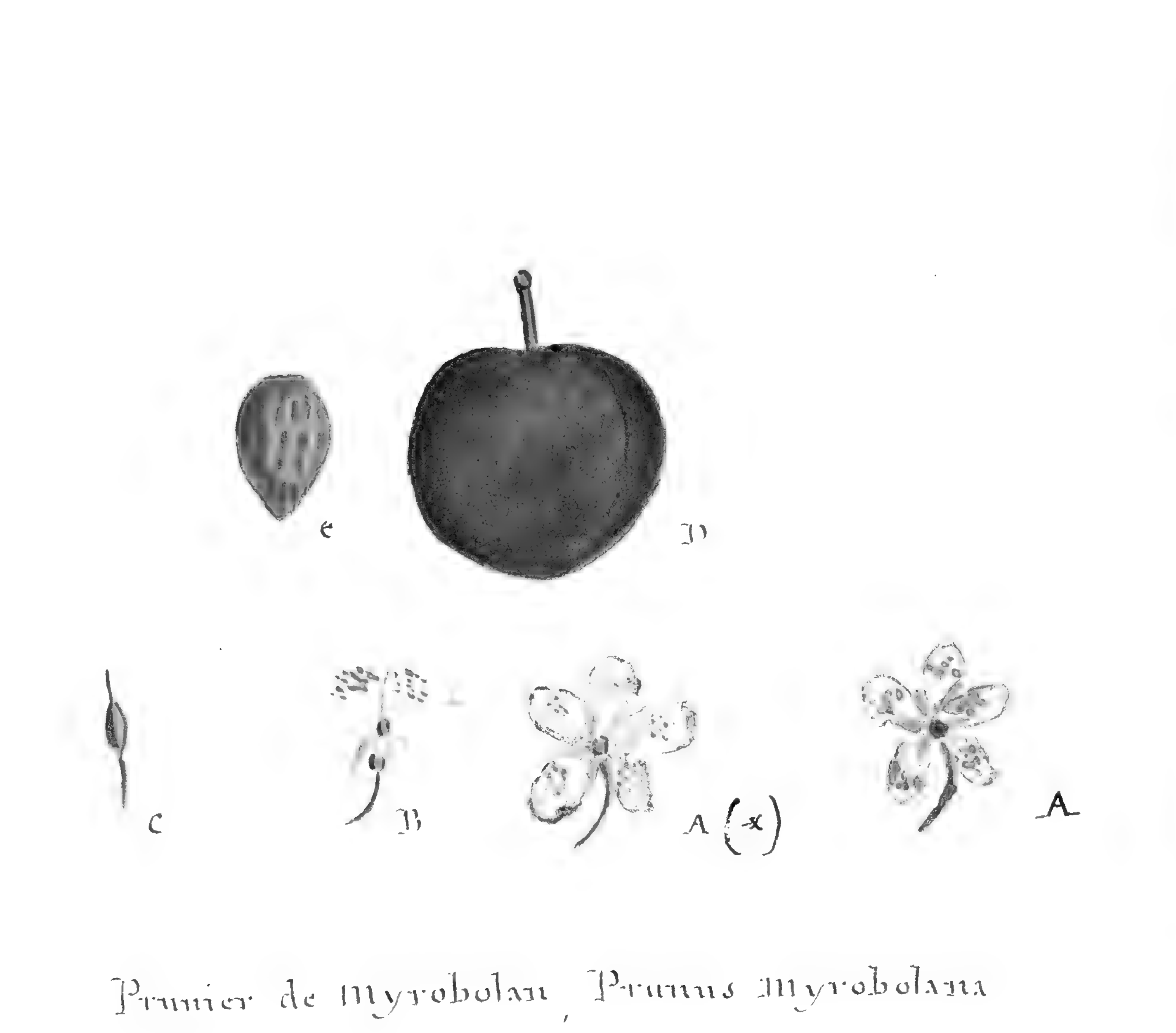
B le calice, les étam. le pistil.

C l'ovaire.

D. le fruit.

E le noyau.





Prunier de Myrobolan, Prunus Myrobolana

(x) est a supprimer

Prunier de Briançon.

Prunus Brigantiaca.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss).

nom vulg.

Ce prunier ne s'élève guères au delà de huit à dix pieds.

Ses feuilles sont ovales, pétiolées, vertes, glabres en dessus et en dessous, excepté sur leurs nervures postérieures, terminées par une pointe aigue, bordées de dents inégales.

Les fleurs paroissent au

mois d'avril, et avant que les feuilles paraissent.

elles sont disposées le long des rameaux à la place qu'occupoient les anciennes feuilles, et elles sortent trois à quatre ensemble du même bouton.

chaque fleur est composée d'un calice à cinq divisions ovales et ridées, de cinq pétales oblongs, élargis à leur extrémité, moitié plus longs que le calice, de seize à vingt étamines une fois plus longues que les pétales, et d'un ovaire chargé d'un style, qui est de la même longueur que les étamines.

aux fleurs succedent

des fruits presque globuleux.

ils paroissent sessiles, mais ils sont réellement portés sur des pédoncules de deux lignes de longueur ou environ, et qui s'implantent dans une cavité, où ils sont perdus.

ces fruits, avant leur maturité, ressemblent à des petites noix vertes.

lorsqu'ils sont parfaitement murs, leur peau est lisse, ou peu ou pas du tout fleurie, d'un jaune assez clair avec quelques taches rougeatres du coté exposé au soleil.

leur chair est jaunatre, un peu acide avant la parfaite maturité, et ensuite d'une saveur fade et peu agréa-

ble.

le noyau n'est pas adhérent à la pulpe.

il est assez lisse, et contient une amande amère.

ce prunier croît spontanément aux environs de Briançon, dans la vallée de monestier, à St. chaffrey.

des amandes contenues dans les noyaux de ces fruits, on retire depuis longtems dans le Briançonnois, une huile fine connue sous le nom d'huile de marmotte, et qui est deux fois plus cher que celle d'olive; cette huile est aussi douce que cette dernière, mais elle est plus

inflammable, et elle conserve, un goût de noyau qui la rend un peu amère, et d'un parfum agréable.

cet arbre est cultivé depuis un petit nombre d'années seulement, au jardin des plantes de Paris.

explication de la planche.

un rameau du prunier de Briançon.

A un fruit coupé verticalement, laissant voir le noyau.

B un fruit entier.


168



Prunier de Briançon Prunus Brigantiaca

Prune de mirabelle.

prunus domestica, fructu minimo, sub=
globoso, flavescente, carne dulcissima,
nucleo læviusculo subadhærenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ---(linn)
fam. naturelle, les rosacées ------ (Juss).
nom vulg.

cette prune est une des plus petites de ce genre.

elle n'est quelque fois pas plus grosse qu'une cerise ordinaire, n'ayant que sept lignes de hauteur, et huit de largeur sur douze lignes de diamètre.

son pédoncule est long en proportion, puis qu'il a sept à huit lignes de longueur.

la peau dans la parfaite maturité, est d'un jaune d'ambre, marquée de quelques points rougeatres.

la chair est jaune très sucrée mais peu relevée, légèrement adhérente au noyau.

le noyau est lisse, long de six lignes.

ce fruit murit vers la mi-aout. on fait avec la mirabelle de très bonnes confitures, qui ressemblent à celles d'abricots.

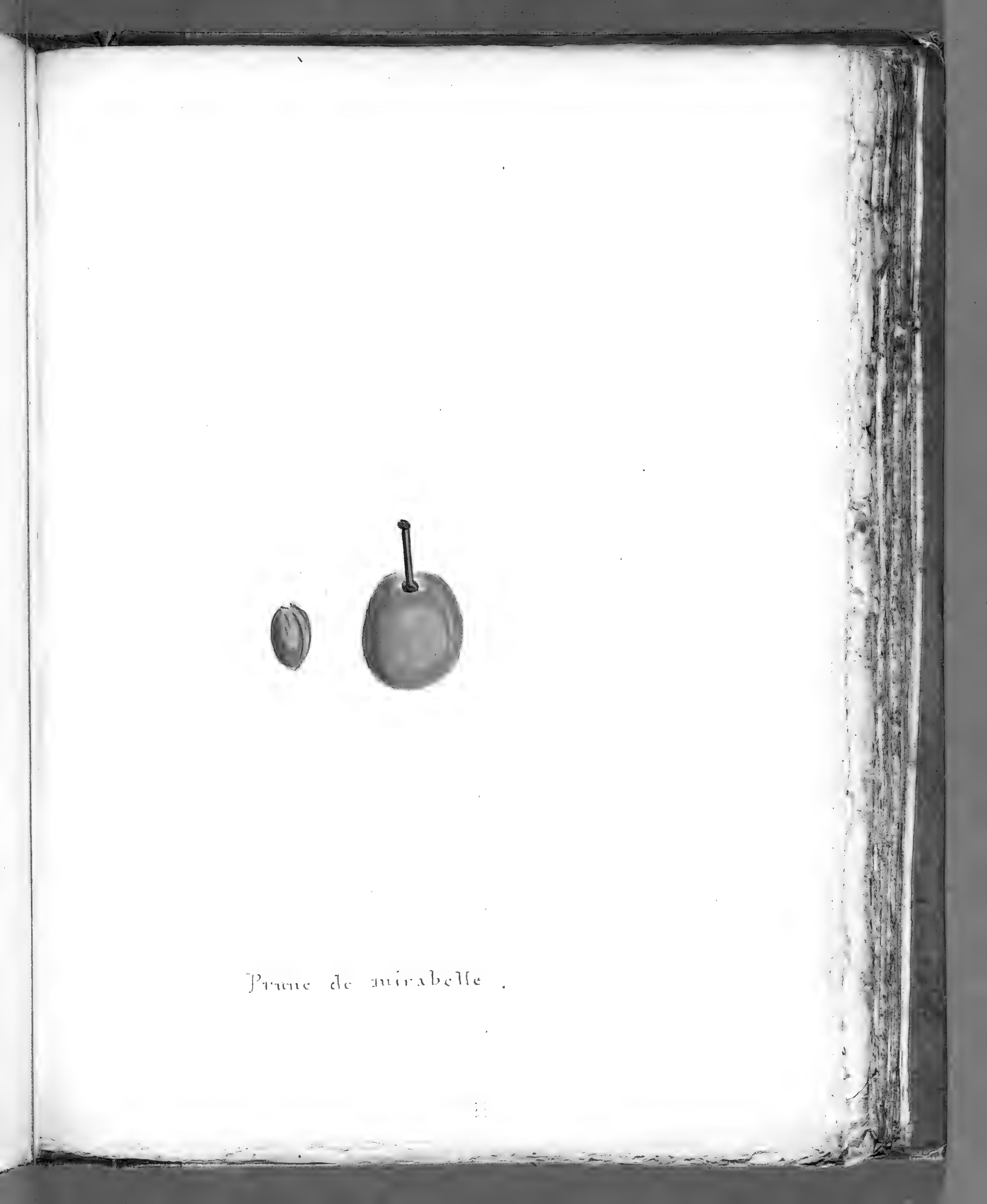
on en fait aussi de bonnes

compottes, et des pruneaux fort estimés.

il y a une variété plus grosse dans toutes ses parties aussi bonne, et que l'on cultive de préférence.

explication de la planche.

prune de mirabelle.



Prune de mirabelle.

Prune de Dame auberi jaune.

prunus domestica, fructu maximo, ovato
flavescente, punctis virescentibus asperso,
carne dulci, parum sapida, nucleo sub=
adhaerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)
fam. nat. les Rosacées . . . . (Juss)
nom vulg.

la prune de dame auberi est la plus grosse
de toutes les prunes.

elle a souvent deux pouces
et demi de hauteur, quelque fois même
trente deux lignes, tandis que son diamè=

tre est de vingt deux à vingt trois lignes, et qu'il n'est pas rare de le voir en avoir vingt cinq.

on trouve fréquemment cette prune pesant trois onces, et les plus grosses en pesent jusqu'à quatre.

le pédoncule a neuf à dix lignes de long, il s'implante dans une cavité peu profonde.

la peau d'un jaune clair, parsemée de quelques points verdatres, est d'une consistance un peu coriace, le sillon longitudinal qui la partage sur un des côtés du fruit, est peu profond.

la chair est jaunatre, assez sucrée, mais peu relevée.

le noyau est adhérent à la chair au moins

que celle ci ne soit très mure.

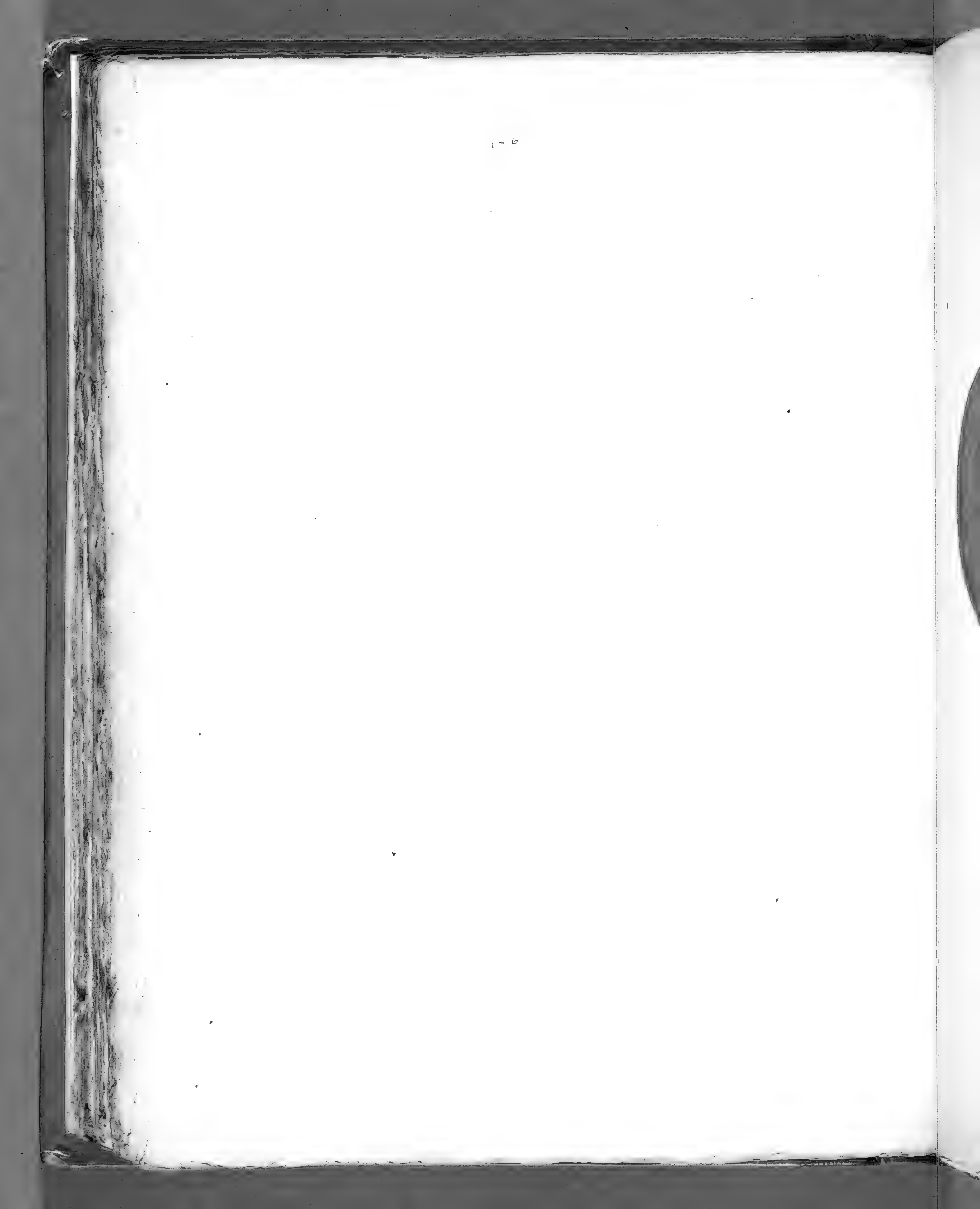
il est fort gros, proportionné au volume du fruit, ayant dix sept lignes de longueur, sur neuf lignes et demi de largeur.

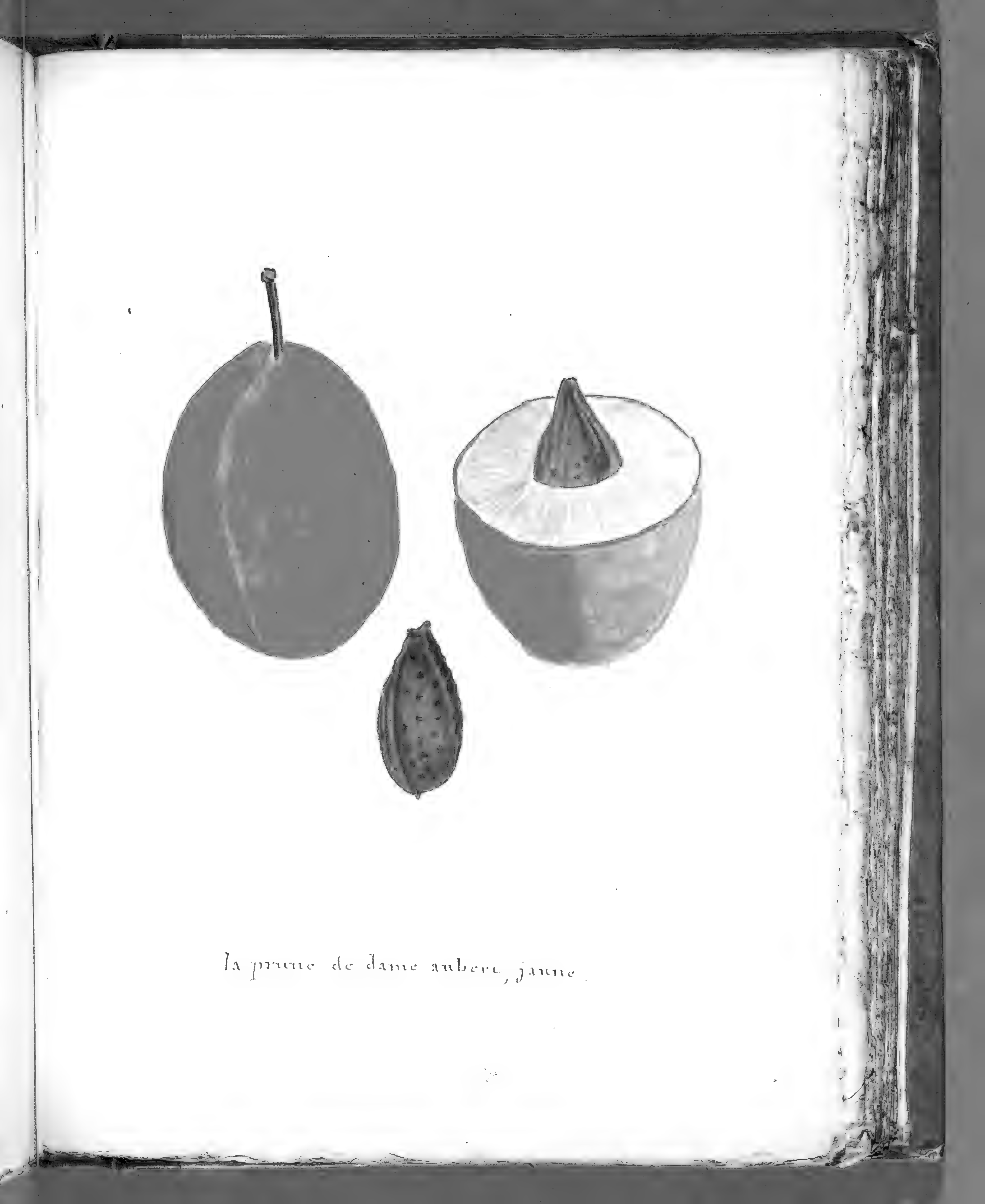
cette prune murit à la fin d'aout, ou au commencement de septembre; ce n'est pas un très bon fruit, mais elle mérite d'être cultivée a cause de sa beauté, et de sa grosseur.

on peut en faire de très beaux pruneaux.

explication de la planche.

prune de Dame aubert jaune.





la prune de dame aubert, jaune.

cix

la

no

ce p

silis

expri

cou

bres

lou

Prunier de la chine.

Prunus chinensis.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nouveau.

ce prunier est un petit arbrisseau, qui ne s'élève guères au delà de trois pieds.

ses rameaux sont rougeatres, garnis de feuilles lancéolées, portées sur de courts pétioles, finement dentées en scie, gla= bres des deux côtés.

les fleurs, portées sur des pé= doncules de huit à dix lignes de longueur,

naissent solitaires ou deux à deux à la place
qu'occupoient les feuilles, l'année d'avant.
leurs pétales sont ovales,
de couleur rose;
il leur succède des fruits
globuleux, de la forme et de la couleur d'une-
cerise ordinaire, mais beaucoup plus petits,
les plus gros n'ayant pas plus de cinq à
six lignes de diamètre.
ces fruits ont une saveur peu
agréable,
ils contiennent un noyau presque
globuleux assez uni, sensiblement silloné
sur une de ses sutures.

ce petit prunier est origi-
naire de la chine, et il croît aussi en afrique.

il est cultivé à Paris depuis plusieurs années, soit dans les jardins de Botanique, soit dans ceux de quelques amateurs.

la variété à fleurs doubles est beaucoup plus repandue, que celle, à fleurs simple, ce qui n'est pas extraordinaire, cette arbrisseau n'yant que cela pour interresser à sa culture, et ses fruits n'yant aucun qualité qui les puisse faire rechercher.

cette variété à fleurs doubles fait un fort joli effet pendant le tems de sa floraison, qui arrive au mois

d'avril.

cette espèce comme nous venons de le dire n'est cultivé que pour l'agrément, et nullement pour ses fruits.

il peut se multiplier de semences, c'est à dire celui à fleur simple.

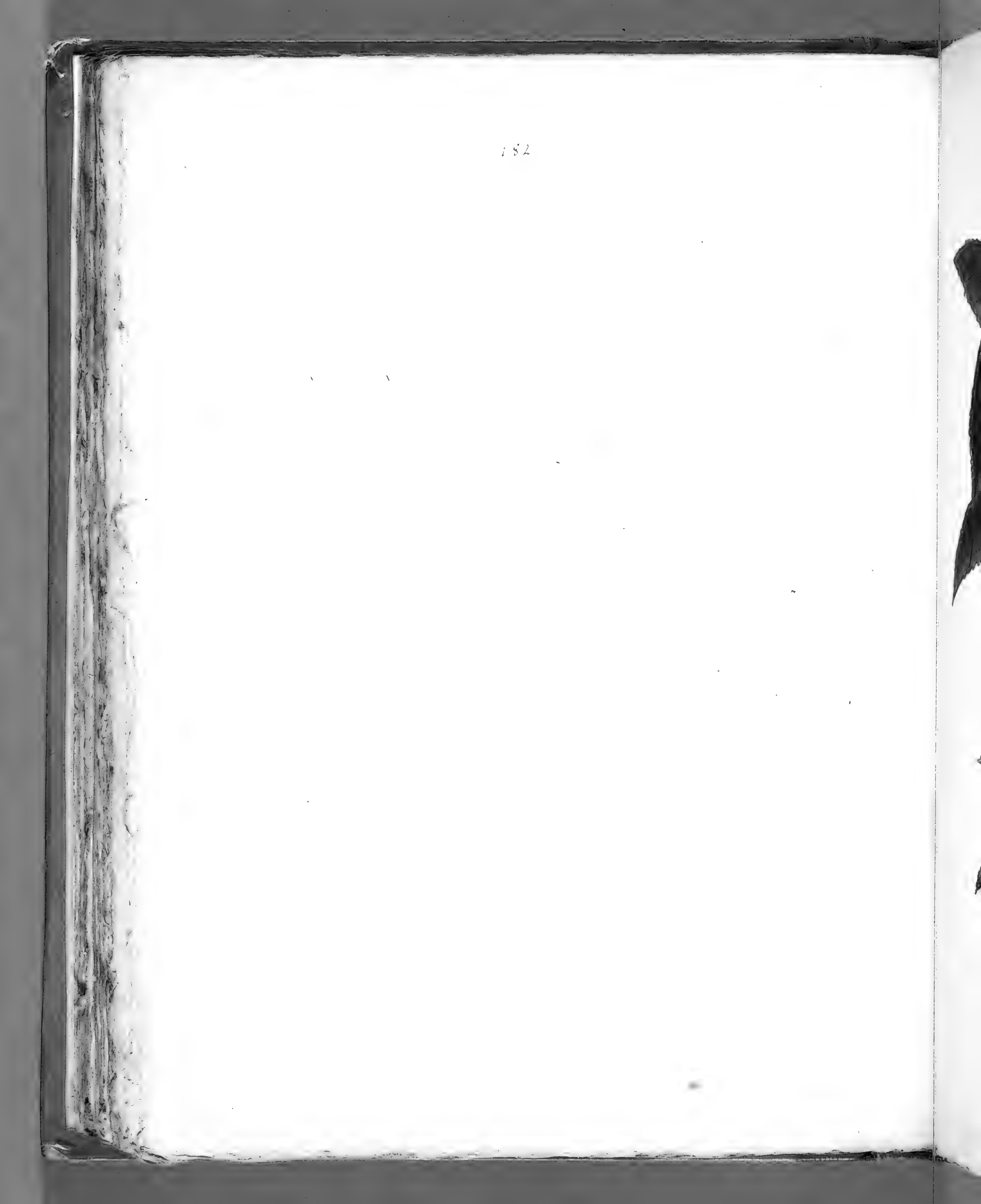
le double ne peut se propager qu'en le greffant sur l'espèce simple, ou sur quelqu'autre espèce de pruniers, ou de cerisiers.

il faut avoir le soin de ne choisir parmi ces derniers, que les espèces qui s'élèvent le moins, comme le prunier épineux ou prunellier, et le cerisier à feuilles luisantes.

l'une et l'autre espèces se plantent d'ailleurs en pleine terre, supportent sans inconvénient les froids les plus rigoureux de notre climat, et n'exigent aucun soin parti= culier.

explication de la planche.

un rameau avec ses fruits.





Prunier de la chine, Prunus sinensis.

Prunier couché.

Prunus prostrata.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn.)

famil.nat. les rosacées .... (Juss).

nom vulg.

ce prunier n'est encore qu'un petit arbrisseau, dont les rameaux sont très nombreux étalés en tout sens, ou même couchés.

ils sont recouverts d'une écorce brunatre.

les feuilles sont petites, longues de six à huit lignes au plus, ovales lancéolées, dentées ou quelque fois profondé.

non incisées, vertes en dessus et presque glabres, toutes couvertes en dessous d'un duvet blanchatre, portées sur des pétioles courts, et munies à leur base de deux petites stipules sétacées.

les fleurs sont presque sessiles, ou portées sur des pédoncules très courts, disposées une à une, ou deux à deux le long des rameaux, à la place qu'occupoient les feuilles l'année précedente.

leur calice s'éloigne un peu de la forme propre aux autres espèces de ce genre, en ce qu'il est plus alongé, et à peu près tubuleux.

les pétales sont ellip=

tiques, longs au plus de deux lignes, insé-
rés sur les échancrures des divisions du
calice.

leur couleur est rose clair.

les fruits qui succedent aux fleurs sont petits
ovales, de couleur rouge.

cette espèce croît sur les monta-
gnes de l'isle de crète, en syrie et en afrique.
on la cultive en pleine terre au jardin des plan-
tes de Paris. elle fleurit au mois d'avril.

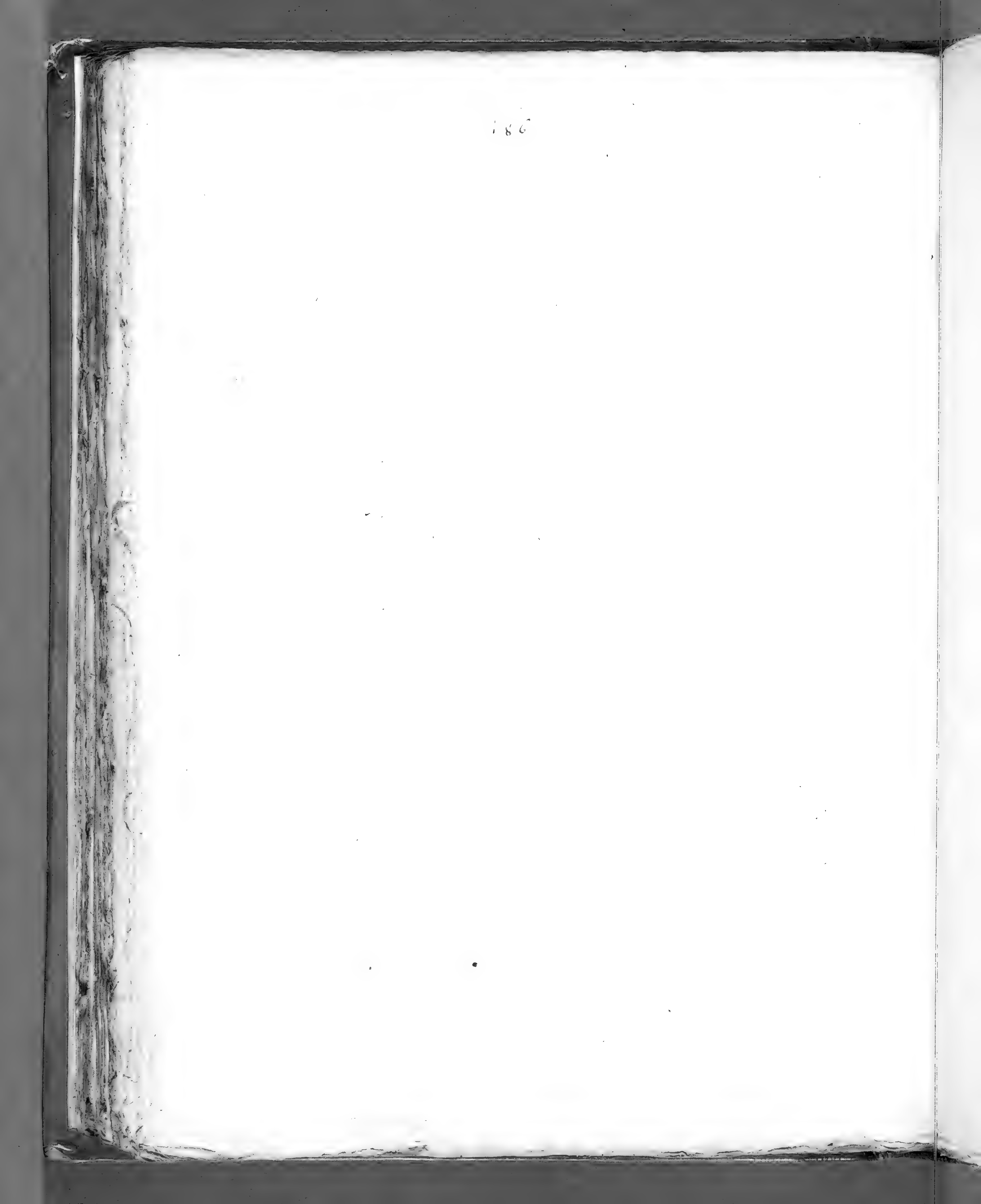
explication de la planche.

un rameau de grand. nat.

C. une fleur entière, vue à la loupe.

D le calice vu de même, et fendu dans sa lon-
gueur, pour faire voir les étam.

E. l'ovaire et le style grossis.





Prunier couche, Prunus prostrata

Prunier de St. Julien.

prunus domestica, fructu parvo, subovato, saturate violaceo, carne subacerba, ingratè saporis, nucleo non adhærente.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (linn)
famil. nat. les Rosacées --------- (Juss).
non vulg.

cette prune est la plus petite des prunes violettes, elle est un peu plus grande qu'elle n'est large.

elle a dix à onze lignes de hauteur, sur neuf de diamètre.

son pédoncule a quatre

lignes.

il s'implante presque sur la surface du fruit, qui n'a pas à son insertion de cavité marquée, et dont le sillon longitudinal n'est sensible que par une ligne ne formant pas d'enfoncement.

la peau est d'un violet foncé, très fleurie.

elle recouvre une chair verdâtre très acerbe, fade quand elle est trop mûre.

le noyau n'est pas adhérent. il a huit lignes de hauteur, sur cinq et demi de largeur.

ce fruit mûrit à la fin d'aoû

ou au commencement de septembre.

on ne cultive ce prunier pour son fruit, qui est d'une qualité très médiocre, mais les pépiniéristes en élèvent beaucoup, afin de leur servir de sujets pour recevoir les greffes des meilleures espèces de Pruniers, et celles de plusieurs sortes de pechers et d'abricotiers, ses racines poussent beaucoup de rejettons.

on fait avec ses prunes des pruneaux connus sous le nom de petits pruneaux, pruneaux à jus ou à medecine., ils sont en général acerbes. ils ont une propriété laxative, on les employoit autrefois en médecine beaucoup plus qu'à présent.

explication de la planche.

Prune de St. Julien.





Prunier de St. Julien

Prunier épineux.

prunus spinosa.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss).

nom vulg. epine noire, prunelier.

le prunier épineux, nommé vulgairement prunelier, epine noire, est un arbrisseau très rameux qui s'élève à dix ou douze pieds rarement davantage, et qui très souvent, ne forme qu'un buisson de quelques pieds de hauteur.

les branches sont garnies de petits rameaux longs d'un à trois pouces.

et terminés par une épine.

elles sont recouvertes par une écorce d'un brun rougeatre, ou quelque fois grisatres.

ses feuilles sont ovales lancéolées, rétrecées à leur base en un court pétiole, finement dentelées sur leurs bords, glabres en dessus, munies en dessous de quelques poils épars courts, et peu visibles à l'oeil nud.

ses fleurs disposées le long des rameaux, et surtout sur ceux qui sont épineux, sont portées sur des pédoncules courts, ayant rarement plus de trois lignes de longueur.

elles sortent toujours une

à une du même bouton, et les boutons sont ordinairement disposés solitairement le long des rameaux, plus rarement en trouve t'on deux groupés l'un à côté de l'autre.

chaque fleur est composée d'un calice à cinq divisions obtuses, moitié plus courtes que la corolle, de cinq petales ovales oblongs, de couleur blanche, de seize étamines ou environ, et d'un style un peu plus court que celles ci.

les fruits sont de petites drupes presque globuleux, d'abord verdatres, devenant ensuite d'un violet noiratre, lors de leur parfaite maturité.

ils paroissent bleus

atres, à cause de la fleur abondante dont ils sont couverts.

cet arbrisseau croît dans toute l'europe.

il est commun dans les lieux arrides, sur le bord des bois, et dans les haies.

les fleurs paroissent dès le commencement de mars, dans les parties méridionales de la france, et en avril dans les pays du nord.

ses fruits sont connus dans les campagnes sous le nom de prunelles. ils sont extraordinairement acerbes, même dans leur maturité. quand ils ont été

frappés des premières gelées de l'automne, ils s'adoucissent un peu, et sont d'une saveur moins désagréable.

explication de la planche.

un rameau du premier épineux.

A fleur entière.

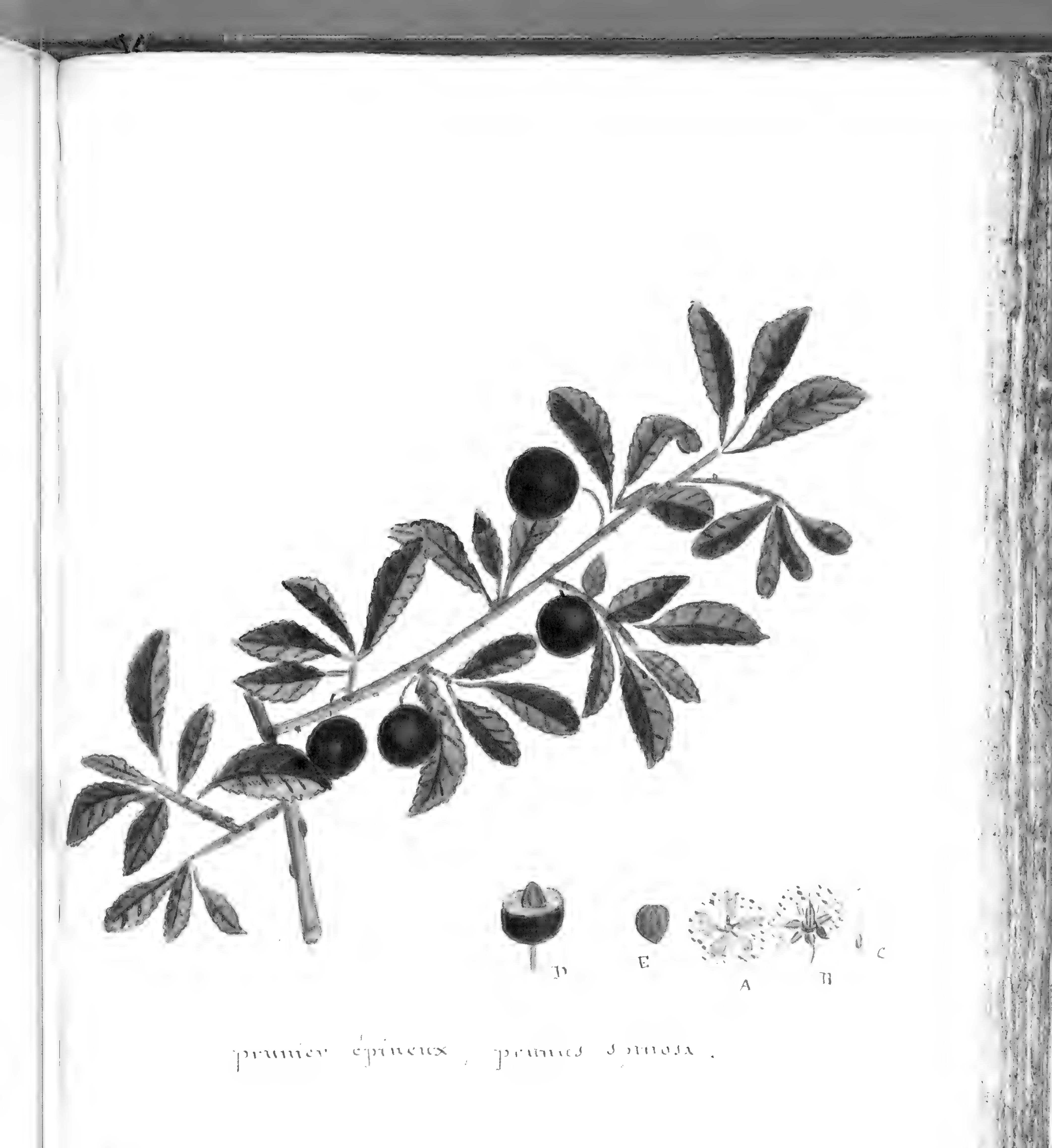
B le calice et les étamines.

C le pistil.

D le fruit coupé horizontalement.

E le noyau.





prunier épineux, prunus spinosa.

le perdrigon violet.
15

prunus domestica, fructu subgloboso, medio violaceo, punctis fulvis asperso, carne subdulci, sapida, nucleo adhœrenti.

classe Icosandrie, ord monogynie .... (linn)
fam. nat. les Rosacées ------- (Juss)
nom vulg.

la prune perdrigon violet est portée sur un pédoncule de huit à neuf lignes, qui s'implante dans une cavité très peu profonde.

sa forme n'est pas parfaitement globuleuse, car elle est un peu resserée vers sa base.

elle a

elle a dix sept à dix huit lignes de hauteur, sur une ligne de moins dans son diamètre.

la peau est violette, marquée de points fauves.

elle est très fleurie, ayant le deffaut d'être très coriace.

il n'est guères possible de la manger avec la chair du fruit, et il faut la retirer.

la chair est verdatre, peu fondante, assez sucrée et relevée.

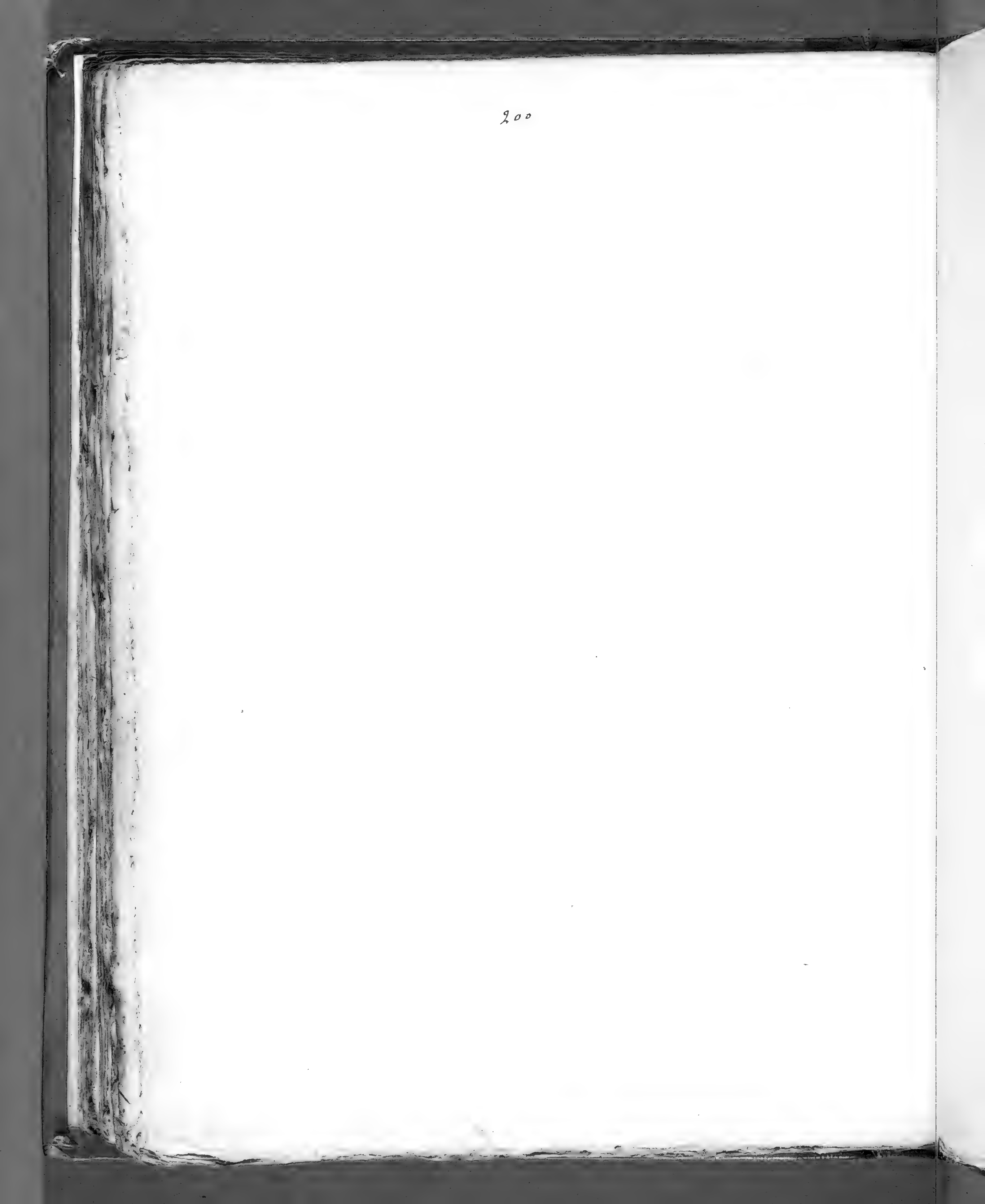
le noyau est adhérent à la pulpe, très applati, petit comparativement

au volume du fruit, n'ayant guères plus de neuf lignes de long, sur six à sept de large.

cette prune peut être mise au nombre des bonnes espèces; elle meurit vers le milieu d'août.

explication de la planche.

la prune de perdrigon violet.





le perdrigon violet

p

a

p

class

lam

nom

la pr

la m

la m

lat

Prune royale de Tours.

Prunus domestica, fructu magno, subgloboso, apice compresso, hinc violaceo, inde rubello, punctis flavis notato, carne dulci, sapida, nucleo adherenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

la prune royale de tours est à peu près de la même couleur, de la même forme, et de la même grosseur que la prune de Monsieur hative.

le diamètre de ce fruit

est égal à sa hauteur, quinze lignes sont la mesure de l'une de l'autre.

La gouttière longitudinale est bien prononcée, quoique peu profonde.

La tête du fruit, est un peu comprimée, ou même enfoncée.

La peau est très fleurie, d'un violet un peu clair du coté du soleil, et tachetée et tiquetée de points d'un jaune vif plustot rougeâtres, du coté opposé au soleil, que violets.

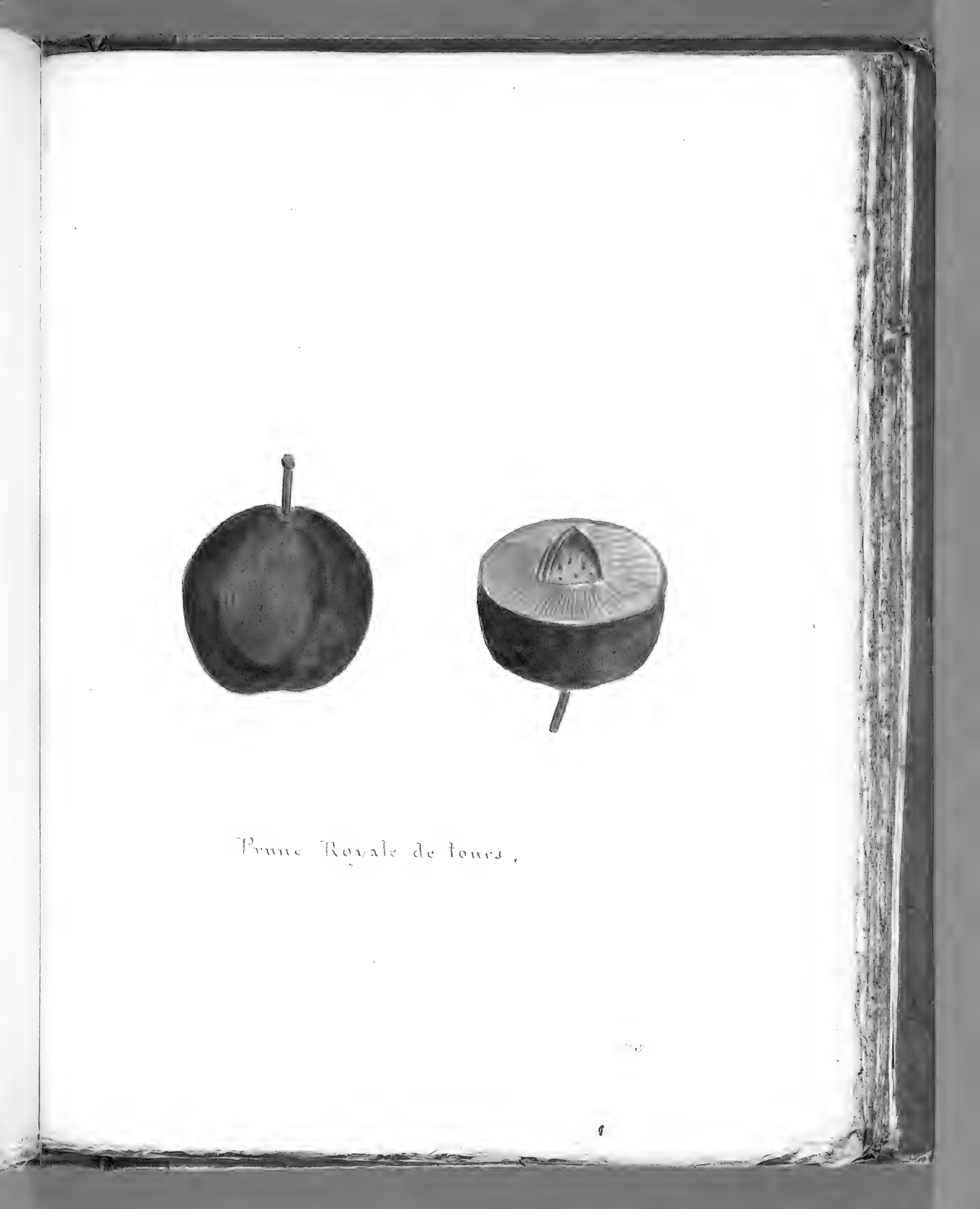
La chair est d'un jaune verdâtre, sucrée, relevée, plus fondante et meilleure que celle de la prune de monsieur, adhérente comme celle-ci

au noyau. celui-ci est très comprimé, long de dix lignes et demie, large de huit. le tems de la maturité de la royale de tours, est la fin de Juillet, l'arbre est très vigoureux, il rapporte ordinairement beaucoup de fruits.

explication de la planche.

Prune royale de Tours.

204



Prune Royale de tours.

le gros damas rouge.

prunus domestica, fructu medio, ovato, hinc saturate inde pallide rubro, carne dulci, nucleo non adherenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (linn)
fam. nat. les rosacées . . . . (Juss)
nom vulg.

cette prune est d'une forme ovale assez régulière, ayant seize lignes de hauteur sur quatorze de diamètre.

la gouttière qui s'étend de la base au sommet du fruit, a très peu

de profondeur.

le pédoncule est long de six lignes, implanté jusqu'à fleur du fruit,

sa peau est d'un rouge foncé, du côté exposé aux rayons du soleil.

elle est d'un rouge plus pâle, du côté opposé au soleil.

elles est bien fleurie partout.

la chair est jaunatre fondante, très sucrée.

elle se sépare facilement du noyau.

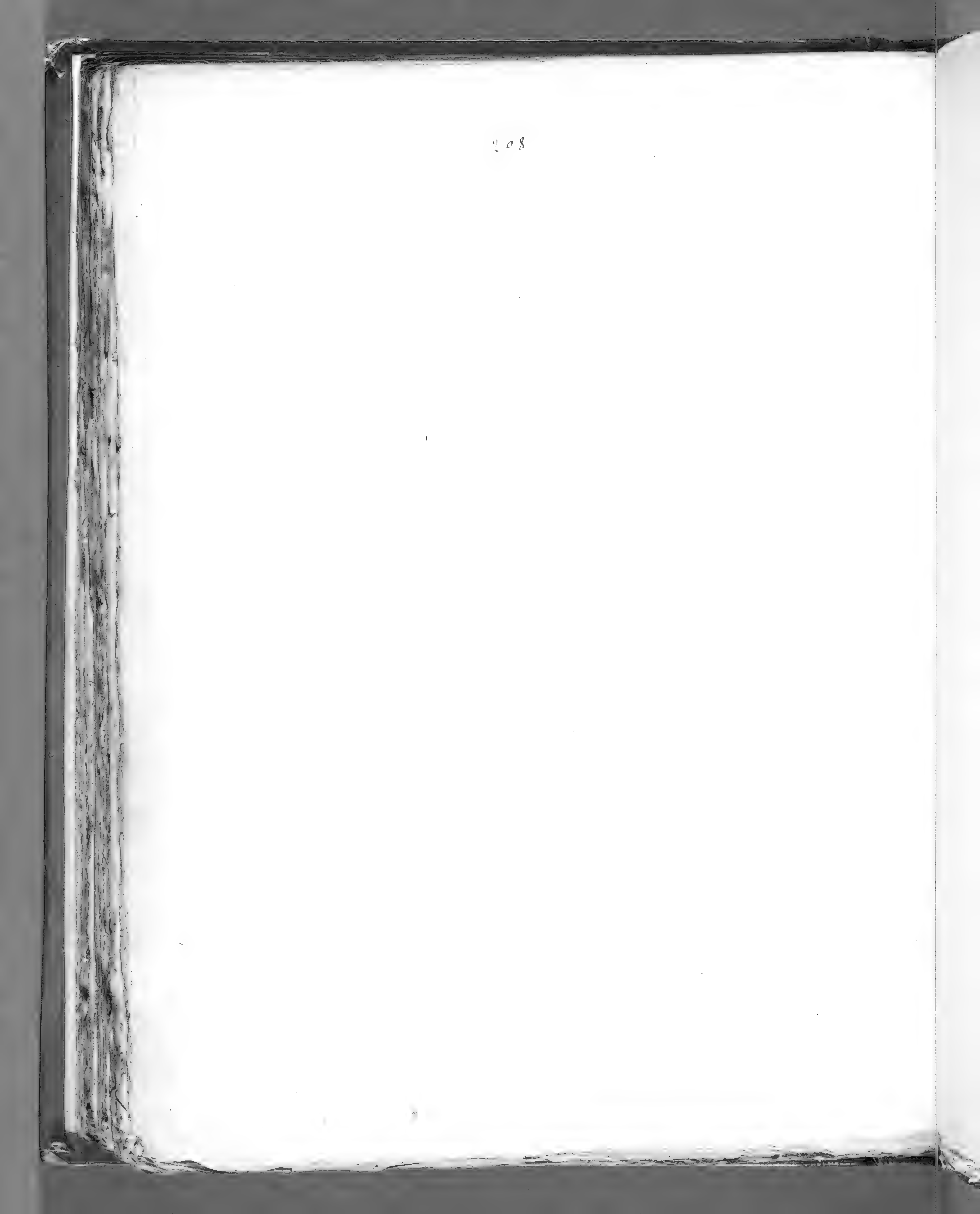
celui-ci a sept lignes de longueur, et cinq de largeur dans son

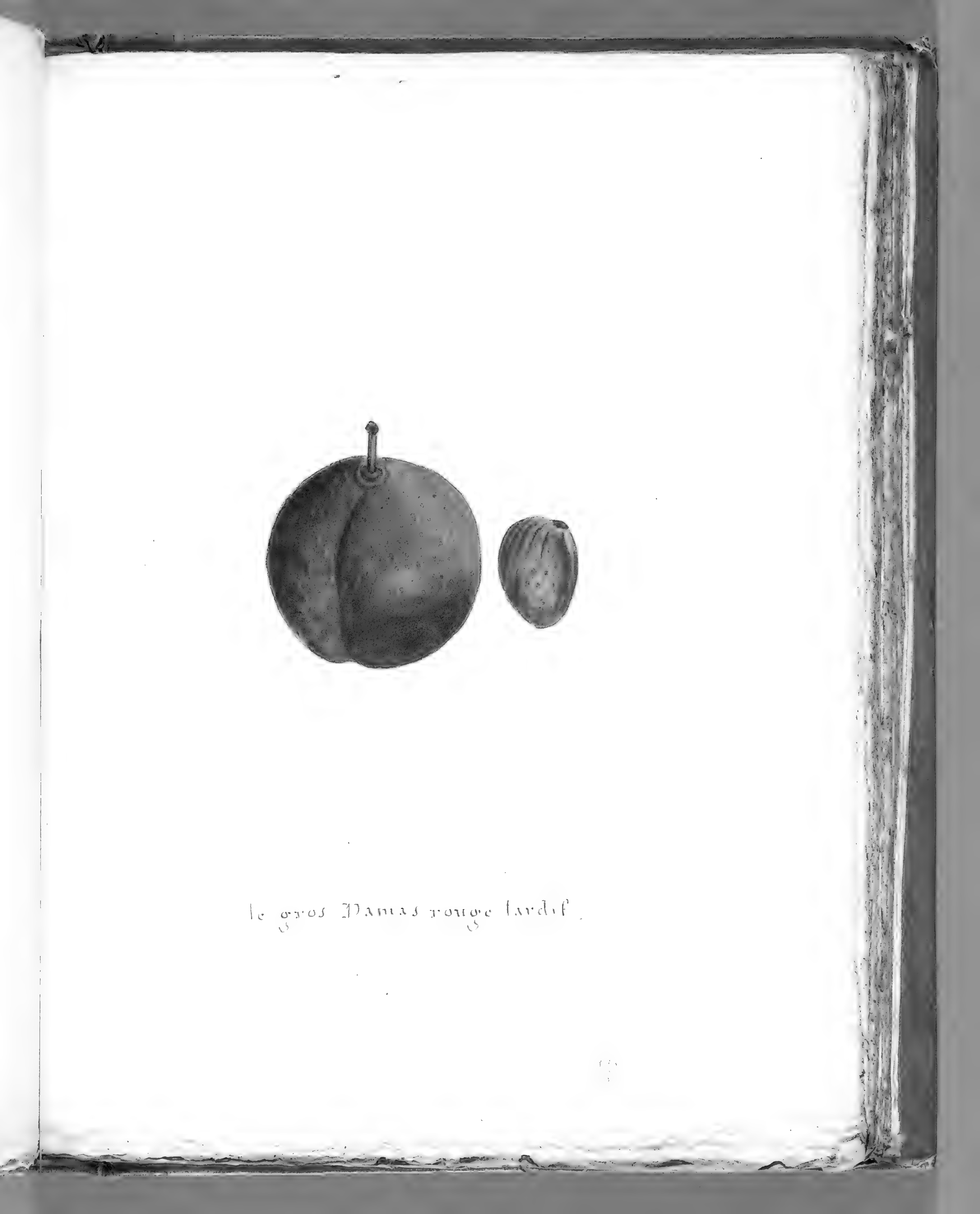
grand diamètre.

ce fruit murit à la mi-août, il a l'inconvénient d'être verreux. l'arbre est beaucoup plus fertile dans le midi, que dans le nord de la france.

explication de la planche.

prune de gros damas rouge.





le gros Damas rouge tardif.

Prune de S^te^ catherine.

prunus domestica fructu medio,

subovato, apice depresso, ex viridi flaves-

cente, carne durius cula dulci, sapida,

nucleo subadhærenti.

classe Icosandrie, ord monogynie .... (linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

la prune de S^te^ catherine est ovoïde, renflée

vers le sommet, plus etroite à la base,

ayant dix sept lignes de largeur dans

son grand diamètre.

elle est un peu applatie

du côté où elle est marquée d'une gouttière peu profonde, et elle a son sommet tout à fait comprimé.

Son pédoncule implanté presqu'à fleur de la peau, a huit lignes de longueur, la peau est d'un vert tirant sur le jaune, la chair est de pareille couleur, un peu ferme, cassante même, et assez fade, à moins que le fruit ne soit bien mûr; dans cet état seulement elle devient un peu fondante, d'une saveur agréable, un peu sucrée.

Le noyau n'est que légèrement adhérent, il a près de neuf lignes de hauteur, sur six lignes de largeur. Le sillon dont

il est creusé, du côté opposé à l'arête, en profond, et cette ci est obtuse.

cette prune mûrit vers le milieu de septembre. c'est avec elle qu'on fait les pruneaux de tours, les plus estimés.

on verra dans les observations sur les pruniers, la manière de faire ces pruneaux.

explication de la planche.

un rameau du prunier de St. catherine avec des fruits.

A fleur entière.

B un fruit coupé horizontalement.

C. un noyau vu séparément.





Prunier de S.te catherine

Observations

sur les Pruniers.

Il y a peu d'arbres, dont les semences soient sujettes à varier, comme celles du prunier aussi on ne sème des noyaux que pour gagner quelque nouvelle espèce, ou variété, et plus encore pour se procurer des sujets propres à recevoir les greffes des espèces connues.

Le semis se fait comme celui des abricotiers, et de tous les arbres fruitiers le moins difficile sur le terrain. Toutes sortes de terres, même celles qui sont froides, lui conviennent. Cependant il se plaît mieux, et ses fruits sont meilleurs

dans une terre légère et un peu sablonneuse, que dans une terre compacte, et humide.

Le premier se greffe en fente, au mois de février sur les forts sujets, ou en écusson à oeil dormant, depuis la mi-juillet, jusqu'à la mi-août, sur les jeunes sujets de prunier ou d'abricotier, et un peu plus tard sur ceux de pêcher. L'écusson réussit mieux sur un jet de l'année, que sur le vieux bois, où souvent il périt de la gomme.

Il faut planter les pruniers de préférence en automne, surtout si c'est dans un terrain sec et élevé, parce que les arbres reprennent plus aisément, et

poussent plus vigoureusement dès la première année ; quand c'est dans un sol hu=mide que la plantation doit se faire, on peut sans inconvénient la retarder jusqu'au prin=temps, cela a même alors l'avantage de ne pas exposer les racines à périr dans l'hiver.

• Si on le cultive en espalier, on accélère la maturité de ses fruits, les pru=niers de reine claude, de Ste catherine, perdrigon habil, sont ceux qui donnent le plus tôt leurs fruits, lorsqu'ils sont cultivés en espa=liers, aussi a-t-on soin de les y mettre de préférence, c'est sur l'abricotier ou le jeune pêcher élevés de noyaux, que l'on greffe ces sortes de prunes.

• pendant les

trois ou quatre premieres années de la plantation, le premier demande quelques soins pour sa culture, pour le diriger selon la forme à laquelle on se propose de l'assujetir

on doit avant tout observer que cet arbre portant ses fruits, non seulement sur le bois de l'année, mais encore sur celui de deux et de trois ans, il n'est pas nécessaire de tailler les branches de maniere à en faire pousser de nouvelles, comme cela se pratique à l'égard des pêchers et des abricotiers, car plus on tailleroit le premier, plus il pousseroit, de maniere qu'il finiroit par s'épuiser, et par être attaqué de la gomme et perir; on se contente seulement de tailler

à bois ceux des bourgeons des sommités, ou des branches horizontales, desquels on attend la forme qu'on veut donner à l'arbre, ou entretenir celle qu'il a déja.

si on destine le premier à être au plein vent, quelque forme qu'on veuille lui faire prendre, on doit savoir que cet arbre **aime** les lieux découverts, et craint l'abri des murs, ou des batimens trop élevés.

cet arbre, lorsqu'on le cultive en espalier, veut être taillé, palissé, ébourgeonné comme l'abricotier; on ne le doit tailler que lorsque les yeux sont bien formés, et qu'on les distingue parfaitement.

cette opération n'est jamais

beaucoup pressante, et on ne s'en occupe qu'après la taille de l'abricotier et du pêcher, il est à propos d'éviter que par une taille mal faite, il ne se forme des chicots.

Il faut aussi ne jamais tailler sur un bouton à fruit simple, parceque sa destination étant marquée, et constamment décidée, il ne dégénèreroit pas en bourgeon, et très rarement il en reperceroit un de son support, car le prunier est un des arbres de l'écorce desquels il reperce plus difficilement des bourgeons.

Il seroit difficile de donner et de désigner la proportion exacte à donner aux branches que l'on veut palisser,

cela depend essentiellement de lespèce quon veut garnir, et de la vigueur du sujet.

il faut eviter aussi de rabattre trop les branches, comme certains jardiniers sont dans lusage de le faire, à trois ou quatre yeux, et de les ébourgeonner trop sévèrement.

des arbres ainsi mutilés ne peuvent travailler qu'à reparer leurs pertes.

pour mettre les premiers à fruit, il est bon de donner aux arbres quinze à vingt pieds de longueur, et ne les tailler que proportionnellement aux vuides quon a à remplir.

il faut décharger larbre

d'une partie de ses fruits, quand il en est trop chargé.

cette trop grande quantité nuit à leur qualité, au point que des prunes de reine claude vraies et excellentes, deviennent insipides et même de mauvais goût, quand on en laisse une trop grande quantité sur l'arbre.

il faut avoir grand soin de retirer tous les drageons, car ils empêchent l'arbre de porter du fruit, et souvent ils sont cause de sa perte, en épuisant la sève.

au lieu d'arracher un vieux prunier dont les branches sont pour la plupart usées ou mortes, on peut essayer

on peut essayer, si la tige est saine, de le rajeunir en ravalant toutes les branches jusque sur le tronc, et même en le sciant à quatre ou cinq pouces de la greffe.

Souvent un vieux tronc ainsi traité, repousse des branches propres à le renouveller, et à former en peu de tems un bon arbre.

Les prunes sont emmollientes, laxatives, rafraichissantes,

elles conviennent aux personnes robustes, dont le tempérament est bilieux ou sanguin, mais elles peuvent être au contraire nuisibles à celles d'une constitution faible, chez lesquelles les organes

de la digestion ont plus besoin de toniques, que de relachans.

Les pruneaux sont d'un usage trop général pour que nous n'entrions pas dans quelques détails, sur les différentes manières de les préparer, dans les différens pays où ils ont acquis une réputation méritée.

Les brignoles, qui sont connues par toute la France se préparent ainsi,

La prune qu'on employe pour les faire, est très voisine du perdrigon blanc.

C'est lorsque ce fruit est bien mur, qu'on s'occupe de sa récolte; on ne commence à le cueillir que lorsque le

soleil a dissipé toute l'humidité de la fraicheur de la nuit, et de la rosée du matin.

On secoue légèrement l'arbre; les fruits les plus mûrs se détachent, et tombent sur des draps disposés au pied de l'arbre.

On les ramasse avec précaution, on les dépose dans des corbeilles plattes sans les amonceler.

Le lendemain des femmes habituées à ce travail, enlèvent avec l'ongle du pouce, la peau qui les recouvre.

Les ouvrières ont le soin de tremper souvent leurs mains dans l'eau.

les prunes, ainsi dépouillées de leur peau, sont placées pendant quelques jours sur des claies, que l'on expose au soleil. on enfile ensuite ces prunes une à une par la pointe sur une baguette ou brochette, que l'on lèche à mesure qu'elles sont garnies à une assez grande distance les unes des autres, dans des faisceaux de paille serrés, au sommet desquels on forme un crochet afin de pouvoir les suspendre à l'air libre, ou dans des endroits, où ils puissent être bien exposés au soleil.

on les rentre tous les soirs, et le quatrième ou cinquième jour, on retire les prunes des baguettes pour en

chasser le noyau, operation qui se fait en pressant le fruit du côté de la base, entre le pouce et l'index.

on rapproche ensuite la pointe et la base vers le centre pour les arrondir, et on les remet encore sur les claies, pour achever la dessication au soleil.

celles qui, après ces préparations, ne sont pas parfaitement blondes, sont mises au rebut, celles au contraire dans lesquelles on est assuré qu'il ne reste aucune partie aqueuse, qui pourroit les alterer, sont artistement arrangées dans des boîtes de sapin, et mises dans le commerce.

ces brignoles ainsi préparées

s'appellent pistoles.

dans le milieu de la france, les pruneaux de tours sont ceux qui jouissent de la plus grande réputation.

c'est dans un rayon de vingt lieues à peu près qu'on les prépare, et c'est dans la ville de tours qu'on les apporte.

c'est à l'industrie et à l'art, qu'est dû cette belle apparence de fleur ou poussière blanche, qui les couvrent.

les procédés qu'on employe sont ceux ci.

parmi les prunes de ste catherine, on fait choix des plus belles pour les destiner au blanc, on les cueille parfaitement

mures, ce qu'on reconnoit à leur couleur jaune foncée, et lors qu'au moindre mouvement de l'arbre, elles se détachent; aussitot qu'elles sont ramassées, on les place sur des claies sans les entasser, et on les expose pendant plusieurs jours au soleil, jusqu'à ce qu'elles deviennent aussi molles que des nèfles.

alors on les met dans un four chauffé à un degré d'une chaleur tiède.

la porte doit en être exactement fermée.

elles y restent vingtquatre heures, ce tems revolu, elles en sont retirées.

on rechauffe le four à un degré de chaleur d'un quart en sus, et on y

replace les claies, sans avoir fait aucun autre changement.

le lendemain on les retire encore, on remue les prunes, c'est à dire qu'on les tourne en agitant légèrement les claies, en les changeant de coté.

après cette nouvelle préparation, le four est rechauffé pour la troisième fois, mais encore a un degré de chaleur supérieur d'un quart, à la deuxième fois.

on y place les prunes sur les claies. vingt quatre heures après, on les retire, et on les laisse réfroidir.

elles sont alors parvenues à la moitié du dégré de cuisson qu'elles

doivent avoir pour leur parfaite déssication.

l'opération qui suit consiste

à arrondir chaque pruneau, à tourner le noyau de travers, à donner au fruit une forme quarrée, ce qui se fait en pressant le fruit entre le pouce et l'index.

quand cette opération est achevée, on remet les claies au four échauffé au degré qu'il conserve quand on en retire le pain, et il faut cette fois le boucher avec plus de précaution puisqu'il faut employer du mortier de terre franche, ou à bâtir.

une heure après on les retire, et on ferme de même le four pendant deux heures, après y avoir placé un vase rempli d'eau;

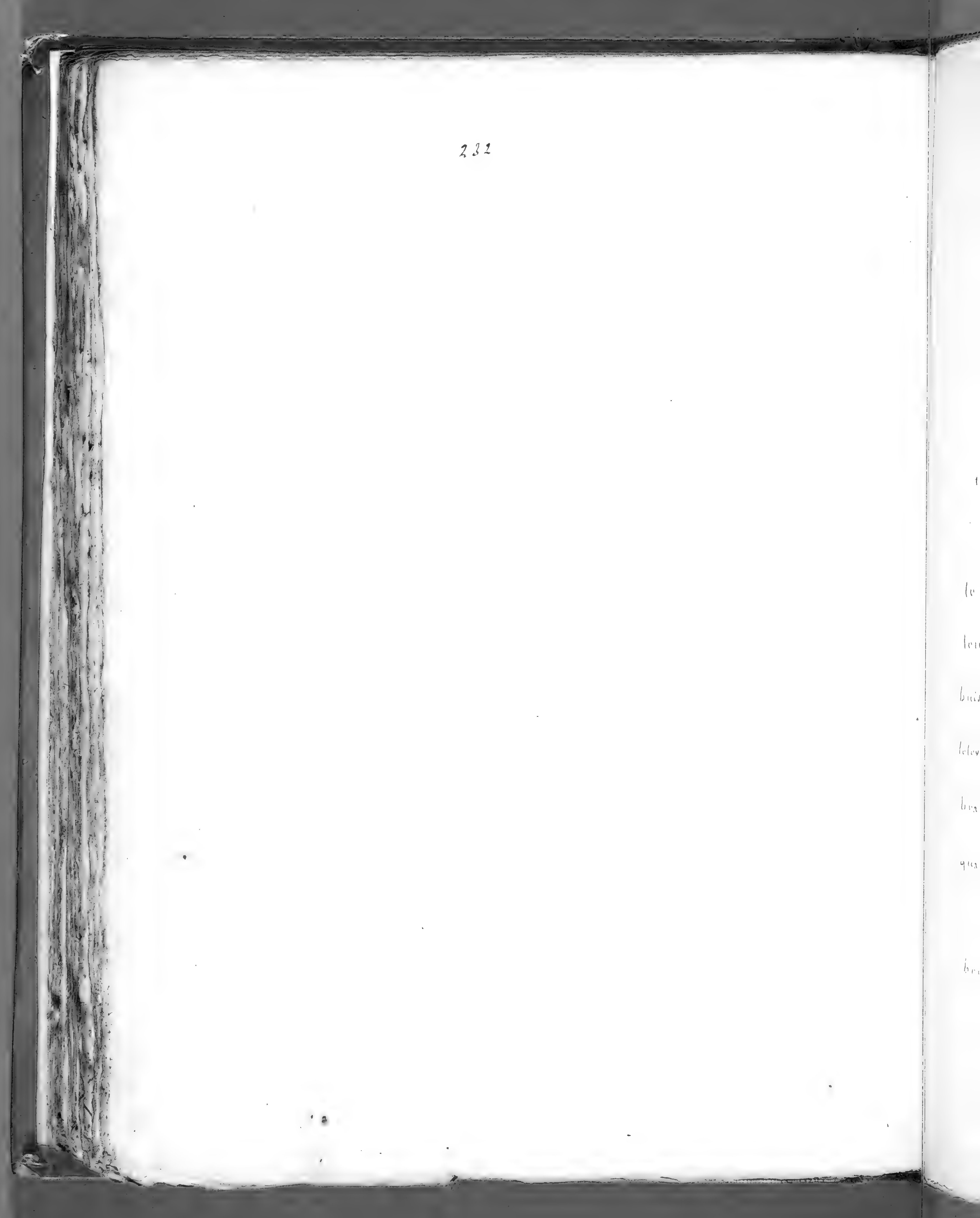
lorsque l'eau est chaude au point qu'on peut y laisser le doigt, on rapporte les claies au four, toujours avec la précaution de le bien fermer, et on les y laisse pendant vingt quatre heures.

une des bonnes qualités des pruneaux, c'est de n'être pas trop durs ; ceux même qui sont un peu mous sont préférables ;

le bois du prunier est dur, veiné, d'une belle couleur rougeatre, il prend un beau poli, on lui donne le nom de satiné de France ou de satiné batard. les tourneurs en font assez d'usage, ils l'employent pour faire des rouets, des chaises legères des chaises legères &. les tabletiers et les ébénistes s'en

servent aussi, mais pour l'employer, il faut qu'il soit bien sec, car il se tourmente et se fend assez aisement ; pour lui donner et lui conserver une belle couleur rouge qu'il prend facilement, il faut le faire bouillir dans une lessive, ou dans de l'eau de chaux.

sa pésanteur specifique est de cinquante deux livres par pied cube.



Pêcher d'Ispahan.

malus persica.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (linn)

fam. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

le pêcher est un arbre qui s'élève naturellement très peu, et qui formeroit plutôt un buisson qu'un arbre à haute tige. lorsqu'on veut l'élever au plein vent on en retranche toutes ses branches inférieures, qui sont très nombreuses quand on le laisse croître en liberté.

Son tronc est revêtu d'une écorce brunâtre, et ses jeunes rameaux sont lisses

verts et souvent rougeâtres, surtout du côté du soleil. les feuilles sont alternes simples, lancéolées, étroites, longues de deux à six pouces glabres, d'un vert gai, dentées en scie, aigues, portées sur de courts pétioles, et dans beaucoup de variétés, munies de glandes à leur base.

elles sont toutes accompagnées à l'origine de leur pétiole de deux stipules linéaires, profondément dentées, caduques, ne durant guères que pendant la jeunesse des feuilles, et tombant peu de tems après leur parfait développement. dans les variétés qui sont munies de glandes, celles ci affectent deux formes régulières; les unes sont presque globuleuses et arrondies petites en général, les autres presque toujours

une fois plus grandes que les premières, paroissent creusées, ou ayant une petite cavité dans leur centre, et elles sont moins régulières.

le nombre des glandes varie de deux à cinq, ou six sur les feuilles dont le caractere est d'en avoir, mais leur forme, leur presence, et leur absence sont toujours constantes sur le même arbre, et même sur tous les arbres d'une même variété.

les fleurs s'épanouissent avant les feuilles. elles sont situées sur les rameaux d'un an, à la place qu'occupoient les feuilles l'année d'avant, et sont sessiles.

elles sortent une à une, rarement deux à deux de chaque bouton, et ces boutons

sont souvent solitaires, quelque fois groupés deux à deux, très rarement trois ensemble; à côté du bouton à fleur, est toujours un bourgeon à bois qui, avant la fleuraison, ne se distingue qu'imparfaitement du bouton à fleur, et seulement parce qu'il est un peu pointu, et que l'autre est plus arrondi.

La fleur avant son épanouissement est enveloppée dans quelques écailles roussâtres, qu'on observe encore à la base du calice, lorsque la corolle est ouverte, mais qui tombent bientôt après la fécondation.

Le calice dans toutes les variétés n'a pas de différences remarquables. il est toujours tubulé dans sa partie inférieure,

légèrement évasé, à peine campanulé la moitié supérieure sétale horizontalement, et est décou pée en cinq parties obtuses, arrondies, plus ou moins pubescentes extérieurement.

sa corolle composée de cinq pétales est très sujette à varier pour la grandeur, depuis six lignes jusquà dix huit de diamètre, et pour lintensité de sa couleur, qui est tantot dún rose très pale, souvent dún beau rose, et quelque fois dún rose très foncé presque rouge dans plusieurs variétés, et en général celles là sont plus nom breuses.

les pétales sont petits et ovales, allongés, dans dautres ils sont grands ovales ar rondis, ou presque ronds. les uns et les autres

s'insèrent sur le calice dans l'échancrure de ses divisions par un onglet court, la différence essentielle qui caractérise les pêchers à grandes fleurs, et ceux à petites et moyennes fleurs, est que dans ceux qu'on peut appeller à grandes fleurs, les pétales sont arrondis, aussi larges que longs, ils recouvrent les divisions du calice, et ne les laissent point appercevoir, tandis que dans les petites fleurs et les moyennes, les pétales étant en général beaucoup plus courts, et d'ailleurs plus longs que larges, ils laissent les divisions du calice à découvert. les pétioles sont plus ou moins creusés en cuiller, et cette forme est surtout très sensible dans les petites et les moyennes fleurs, ils sont toujours entiers et

leur bord.

les étamines sont généralement de la même longueur dans toutes les variétés, mais les pétales variant de grandeur, elles sont plus longues que la corolle dans les petites fleurs, et égales ou plus courtes que celles-ci, dans les grandes fleurs, leurs filaments sont filiformes, blancs ou roses selon les variétés, insérés sur le bord du tube du calice, et sur deux rangs, ils font une petite courbure dans leur partie inférieure, comme pour former une voute au dessus de l'ovaire et le deffendre, ils se redressent ensuite pour se grimper autour du style, et sont terminées à leur sommet par des anthères ovales à deux loges, qui s'ouvrent longitudinalement, le pistil

est à peu près de la même longueur que les étamines; et est composé d'un ovaire arrondi, placé au fond du calice, où il est libre pubescent, ou glabre, selon les variétés.

il est surmonté d'un style cylindrique filiforme, terminé par un stigmate en tête.

les fruits connus sous le nom de pêches, sont, dans leur maturité, des drupes globuleux charnus, succulents, dont la pulpe très agréable à manger recouvre un noyau ligneux très dur, ovale, crevassé, et profondément sillonné à sa surface, renfermant une ou deux semences ou amandes oléagineuses, le plus souvent amère.

la peau qui recouvre les pêches est selon les variétés, ou entièrement couvertes

de duvet, ou en étant dépourvue.

cette différence qui paroit d'abord très grande au premier aspect, a déterminé Decandole à faire dans sa flore française deux espèces dans le genre Pêcher.

le Pêcher d'Ispahan est un arbrisseau de dix à douze pieds de haut, formant un buisson arrondi touffu, ses feuilles sont alternes lancéolées, longues de un à deux pouces, lisses d'un vert gai en dessus, d'un vert pâle en dessous, dentées en scie, portées sur de courts pétioles, et dépourvues de glandes.

les fleurs quoique n'ayant que douze à treize lignes de diamètre, doivent être rangées parmi les grandes fleurs a cause de la forme des

pétales qui sont arrondis, leur couleur est d'un rose tendre.

Les fruits sont presque sphériques, marqués sur un de leur côté d'un sillon profond, et ont depuis trois pouces jusqu'à trois pouces neuf lignes de circonférence, dans le sens de leur largeur, et autant de hauteur.

Leur peau couverte d'un duvet et adhérente à la chair, est d'abord verdâtre, puis jaune pâle dans le temps de la maturité, avec une légère teinte de rouge obscur du côté exposé au soleil.

La chair est blanche, un peu rougeâtre près du noyau, fondante, abondante en eau sucrée.

elle

elle est d'une saveur vineuse et agréable au goût.

elle se sépare facilement du noyau.

celui ci est presque rond en sa circonférence, obtus à sa base.

il est terminé à son sommet par une pointe aigue.

ce pêcher a des rapports avec l'avant pêche blanche, mais celle ci mûrit deux mois plustot, et ses feuilles sont quatre fois plus grandes.

ce pêcher a été trouvé par Bruguière et olivier, lors de leur voyage en perse, dans les jardins d'Ispahan.

on le cultive au jardin des plantes de Paris.

les premiers fruits qu'on a mangés à Paris, etoient murs le douze de septembre.

c'est plustot par curiosité que cet arbre mérite d'être cultivé, car pour la beauté et la qualité de ses fruits, nous avons beaucoup d'autres espèces de pêchers qui lui sont préférables.

on fait un très bon ratafiat avec les noyaux des pechers. en voici la maniere de le faire.

il faut avoir un bocal de verre, qu'il faut remplir de bonne eau de vie. chaque fois que l'on ouvre une pêche, il faut en retirer le noyau avec la chair qui y est adhérente, et le mettre sur le

champé dans l'eau de vie ; pour une pinte, il en faut mettre cinquante à soixante, on les laisse in:fuser pendant trois semaine, on y ajoute un gros de canelle, on retire ensuite les noyaux, on ajoute trois quarterons ou une demie livre de sucre par pinte d'eau de vie, on la laisse fondre, puis on passe le tout au papier gris.

il faut avoir l'attention de ne point mettre les noyaux qui se fendent en deux lors qu'on les retire de la pêche, ni ceux qui pourroient avoir un mauvais gout.

explication de la Planche.

un rameau du pêcher d'Ispahan.

1 partie d'un rameau avec des fleurs.

2. le calice et les étam.

3. un pétale ou séparément.

4 une étamine.

5 l'ovaire.


2
3
4
5
1
pêcher d'Ispaham.

Pêche mignone tardive.

Persica foliorum glandulis reniformibus, flore amplo, fructu magno villoso, apice sub=mamellato, ad solem rubente, carne molli, alba, nucleo non adhoerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cet arbre produit de grandes fleurs d'un rose tendre, qui ont dix sept à dix huit lignes de dia=mètre, les glandes des feuilles sont réniformes, ce qui le distingue de la grosse mignone.

le fruit comme dans celle la

n'est pas creusé à son sommet d'une manière sensible, mais il est terminé par un mamelon bien distinct, quoi que très petit.

Le fruit est d'une belle grosseur, il a vingt six à trente lignes dans son plus grand diamètre, sur vingt cinq à vingt six de hauteur.

Sa chair est blanche, un peu colorée en rouge autour du noyau très fondante, pleine d'une eau d'une saveur sucrée, relevée, vineuse et aussi agréable que celle de la grosse mignone. Le noyau se sépare assez facilement de la chair. il est d'un rouge brun, haut de quatorze lignes ou un peu plus, et large de neuf dans son plus grand diamètre.

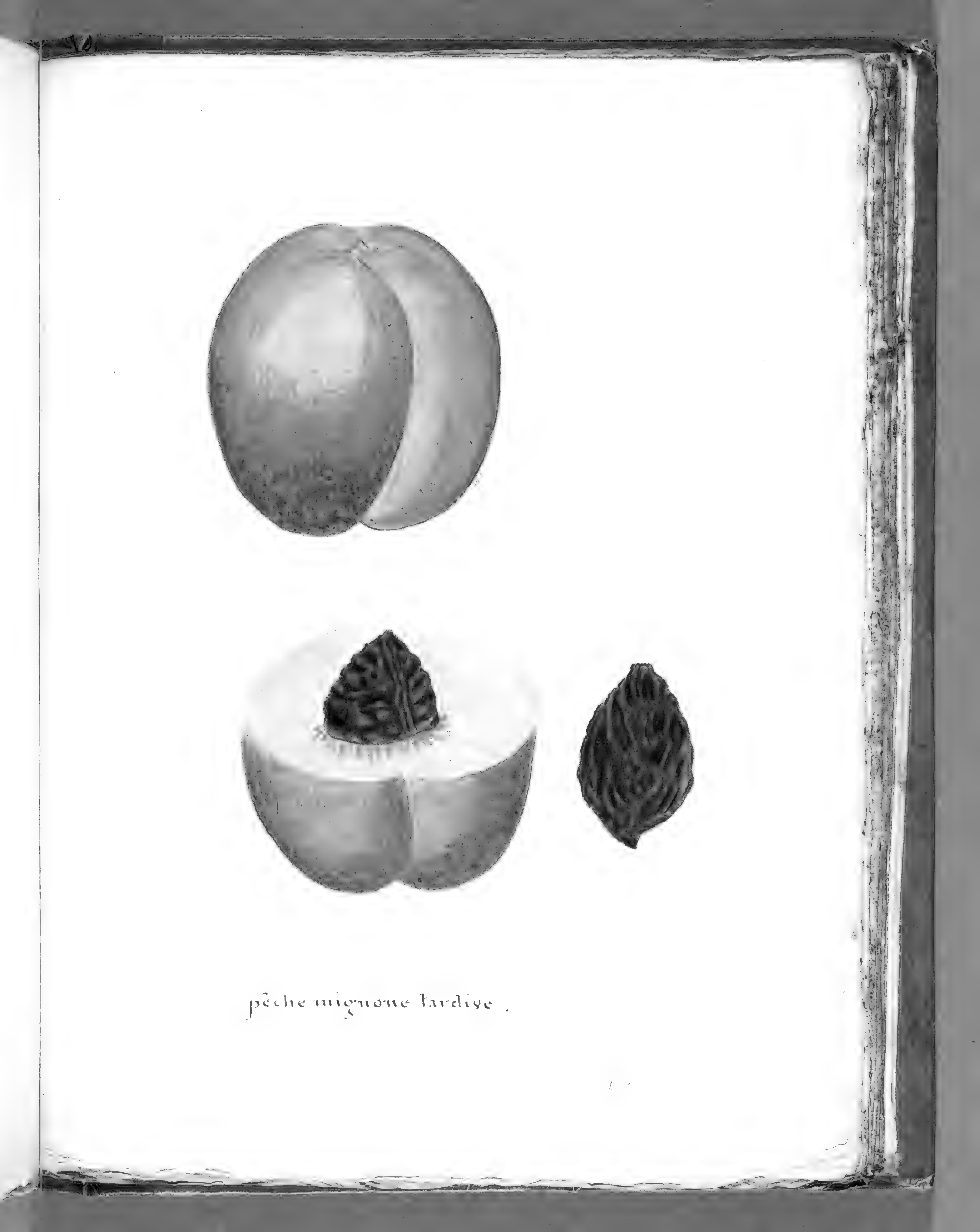
Cette pêche est un excellent fruit, elle

murit dans les premiers jours de septembre, quel-
que fois dès la fin d'aout, si l'année est hative, mais
toujours huit à dix jours après la grosse mignone.

explication de la planche.

peche mignone tardive avec une coupe horizon-
tale du même fruit, et le noyau vus séparement.

250



pêche mignone tardive .

pêche pourprée tardive.

Persica flore medio, fructu maximo, apice submamillatō, ad solem rubente, carne molli alba, ad nucleum non adherentē, purpurascente,

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (linn)

famm. nat. les rosacées .... (Juss).

nom vulg.

les fleurs de ce pêcher sont d'une grandeur moyenne, elles ont dix à onze lignes de largeur, et leur couleur est rose.

la pêche est une des plus belles de ce genre, elle a souvent trente et une à trente

deux lignes dans son plus grand diamètre, sur vingt sept à vingt huit lignes de hauteur.

le sillon longitudinal qui la partage sur un de ses côtés, n'est pas très prononcé, il se prolonge au delà du sommet, qui est chargé d'un petit mamellon.

sa peau est couverte d'un duvet fin, elle est blanchâtre du coté de l'ombre, et rougeatre du côté exposé au soleil, et souvent ce rouge est distribué par lignes ou par stries. elle se sépare facilement de la chair. celle ci est blanche, excepté autour du noyau, où elle devient un peu rouge.

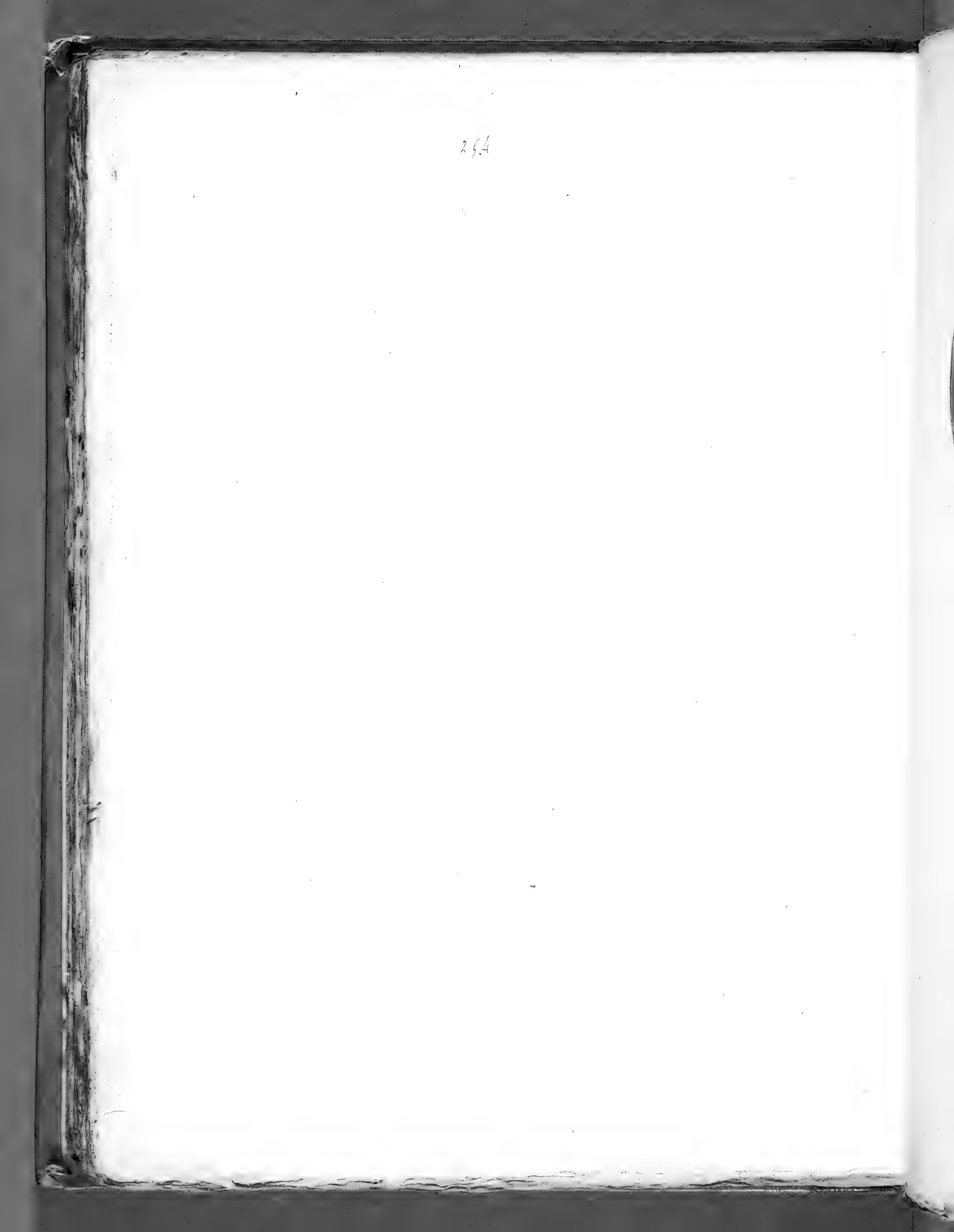
elle est fondante très succulente, abondante en eau d'une saveur sucrée, parfumée, vineuse, excellente. le noyau qui se sépare assez bien de

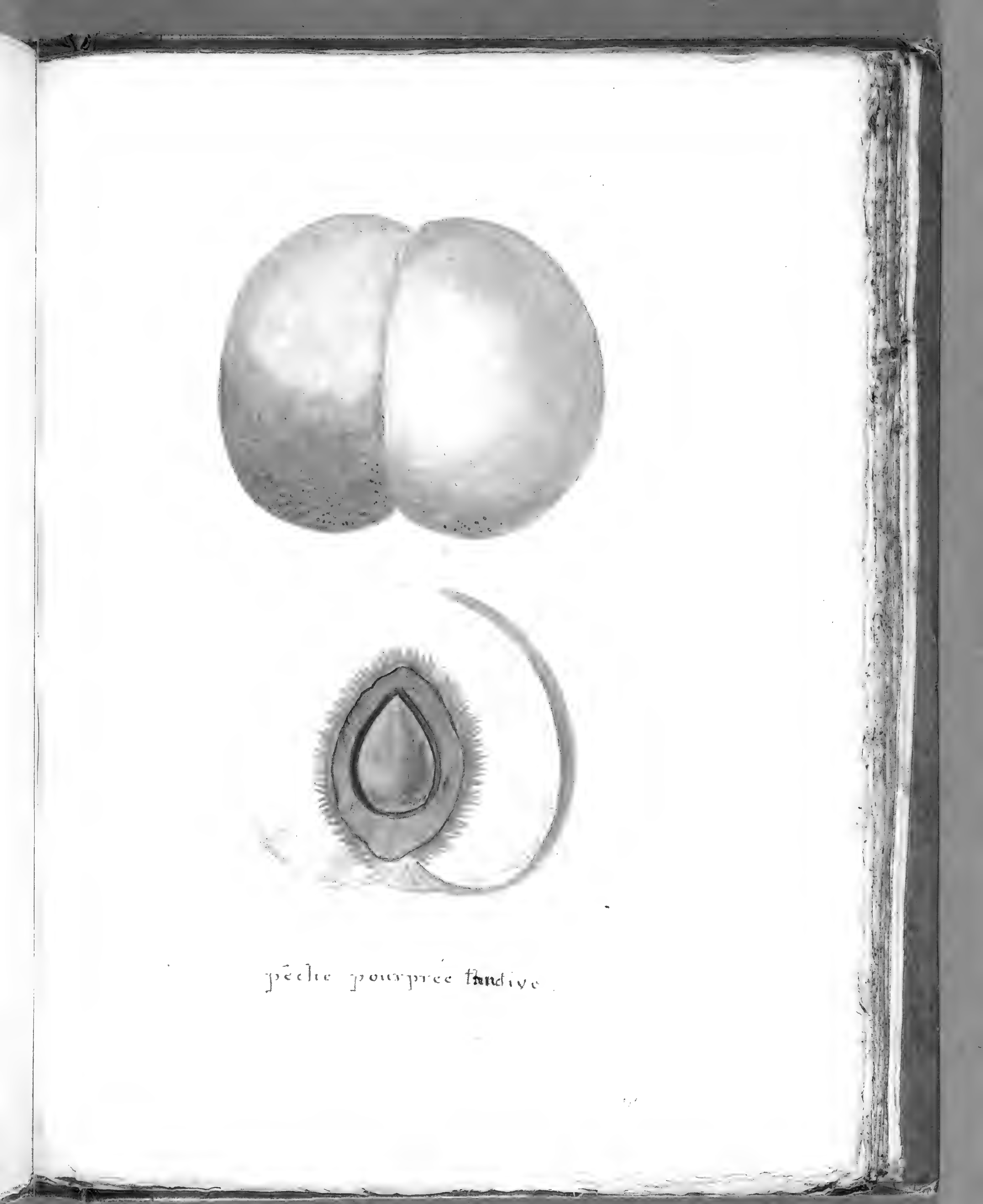
la chair est sujet à se partager, il a quinze à seize lignes de hauteur, et onze à douze de largeur, il est plus voûté du côté de la pointe, et plus étroit à la base.

cette pêche murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre.

explication de la Planche.

pêche pourprée tardive, avec la coupe perpendiculaire du même fruit, avec le noyau ouvert pour faire voir l'amande.


25.4



pêche pourprée tardive

Pavie jaune.

Persica fructu magno, flavescente, ad solem rubente, apice sulcato mamillato que, carne dura undique flava, nucleo adhærente.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - - - - (Juss)

nom vulg.

le fruit de ce pêcher est bien arrondi, il a vingt deux à vingt quatre lignes de hauteur, sur un peu plus de deux pouces de diamètre.

son pédoncule s'implante dans un enfoncement profond, qui se continue

un sillon bien marqué, jusqu'au delà du sommet, qui est d'ailleurs chargé d'un petit mamelon particulier.

la peau est veloutée, jaune dans les trois quarts de sa surface.

elle est un peu rougeâtre du côté qui est exposé aux rayons du soleil, elle est adhérente à la chair.

celle ci est dure, presque cassante, jaune partout, fortement adhérente au noyau, et ne pouvant s'en séparer qu'en la coupant avec un couteau.

Sa saveur est sucrée, et musquée.

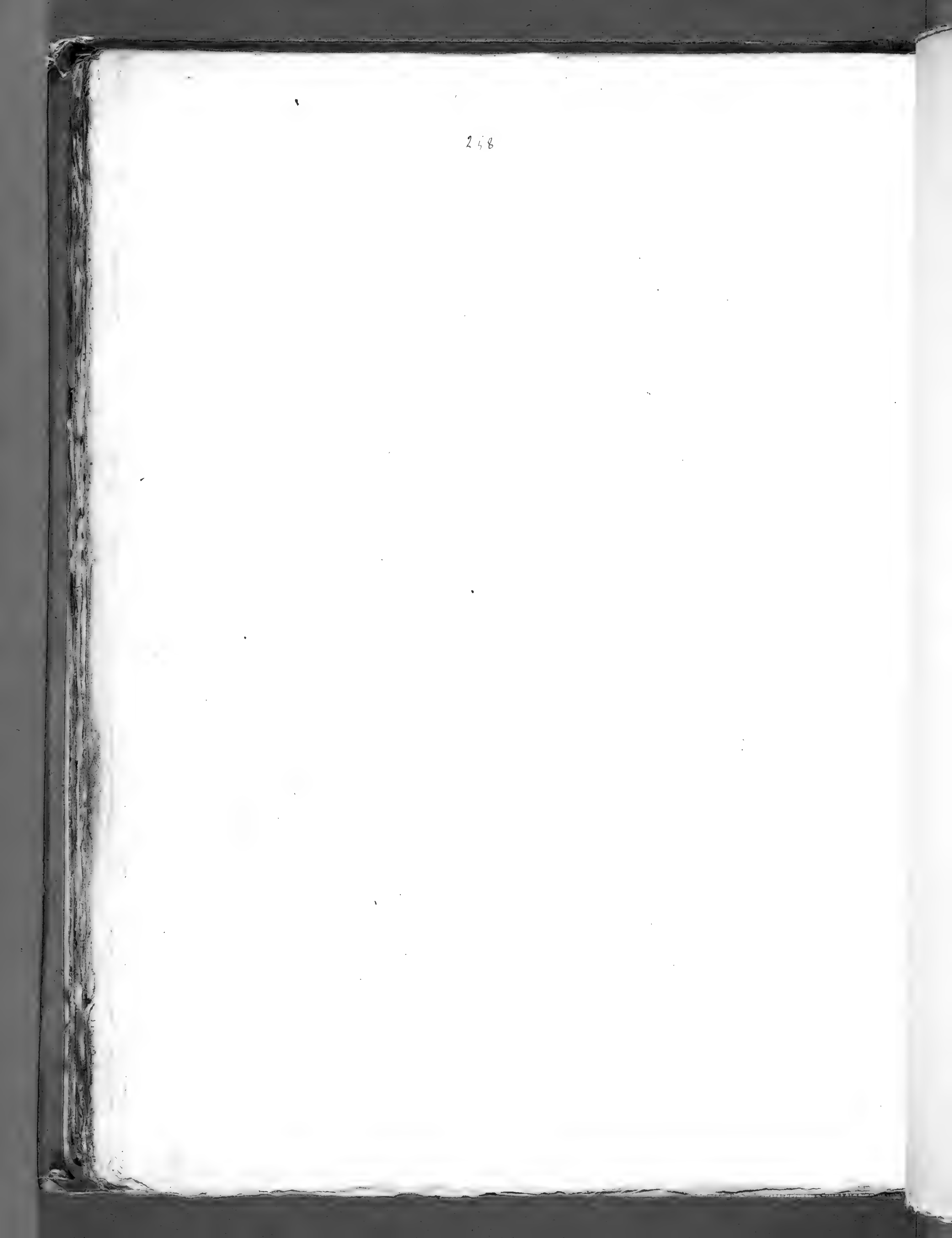
le noyau est ovale arrondi,

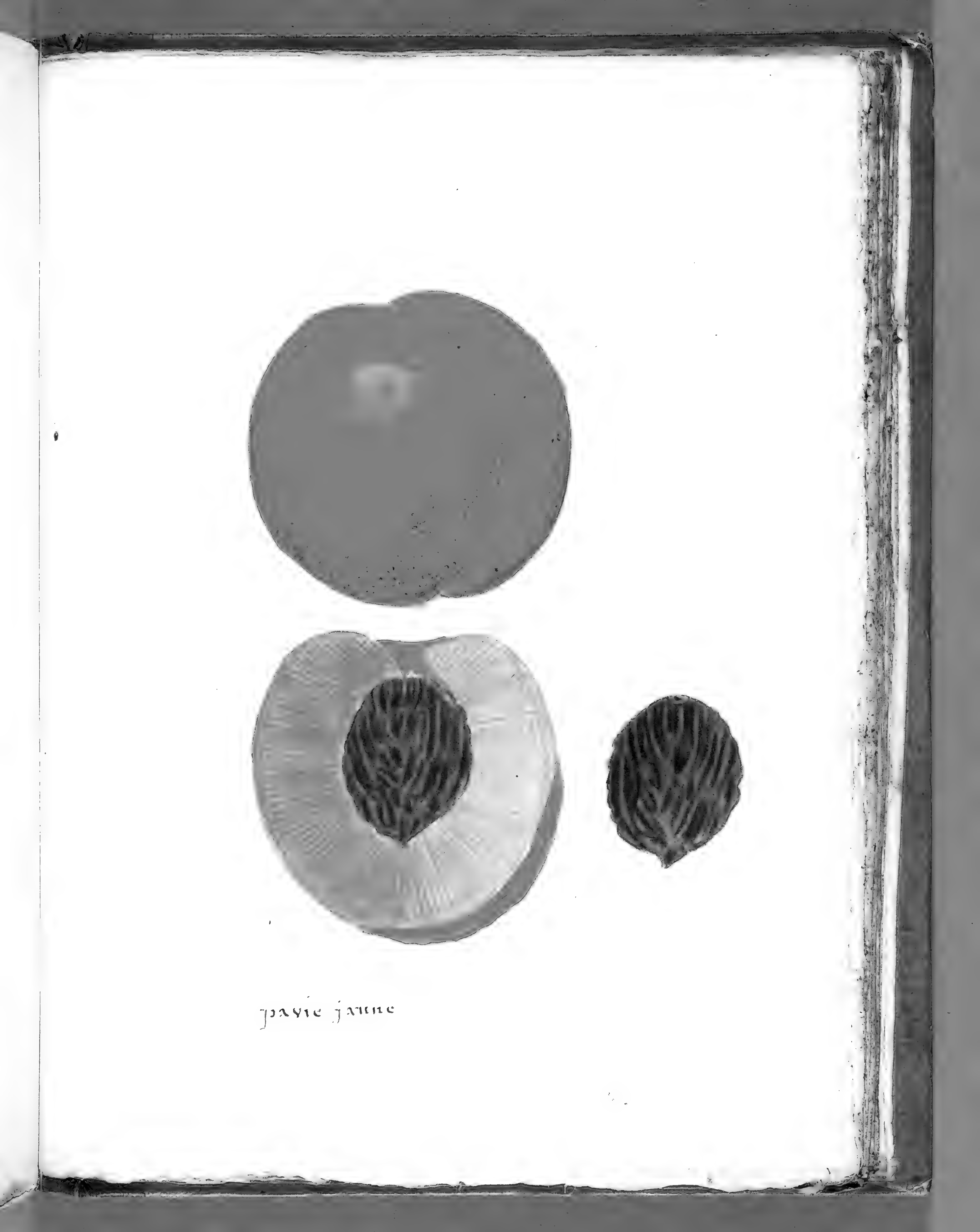
ayant quatorze lignes de long, y compris une pointe d'une ligne, et onze lignes dans son grand diamètre.

le pavie mûrit à la fin d'août.

explication de la planche.

pavie jaune avec une coupe horizontale du même fruit.





pavie jaune

Pre

pa

e

si

cla

lam

nom

ette

pare

quat

hon

mim

gra

dun

Pêche grosse violette hative.

Persica flore parvo, fructu laevi medio,

e rubro et violaceo variegato, carne molli

albida subflavescente, nucleo non adherente.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

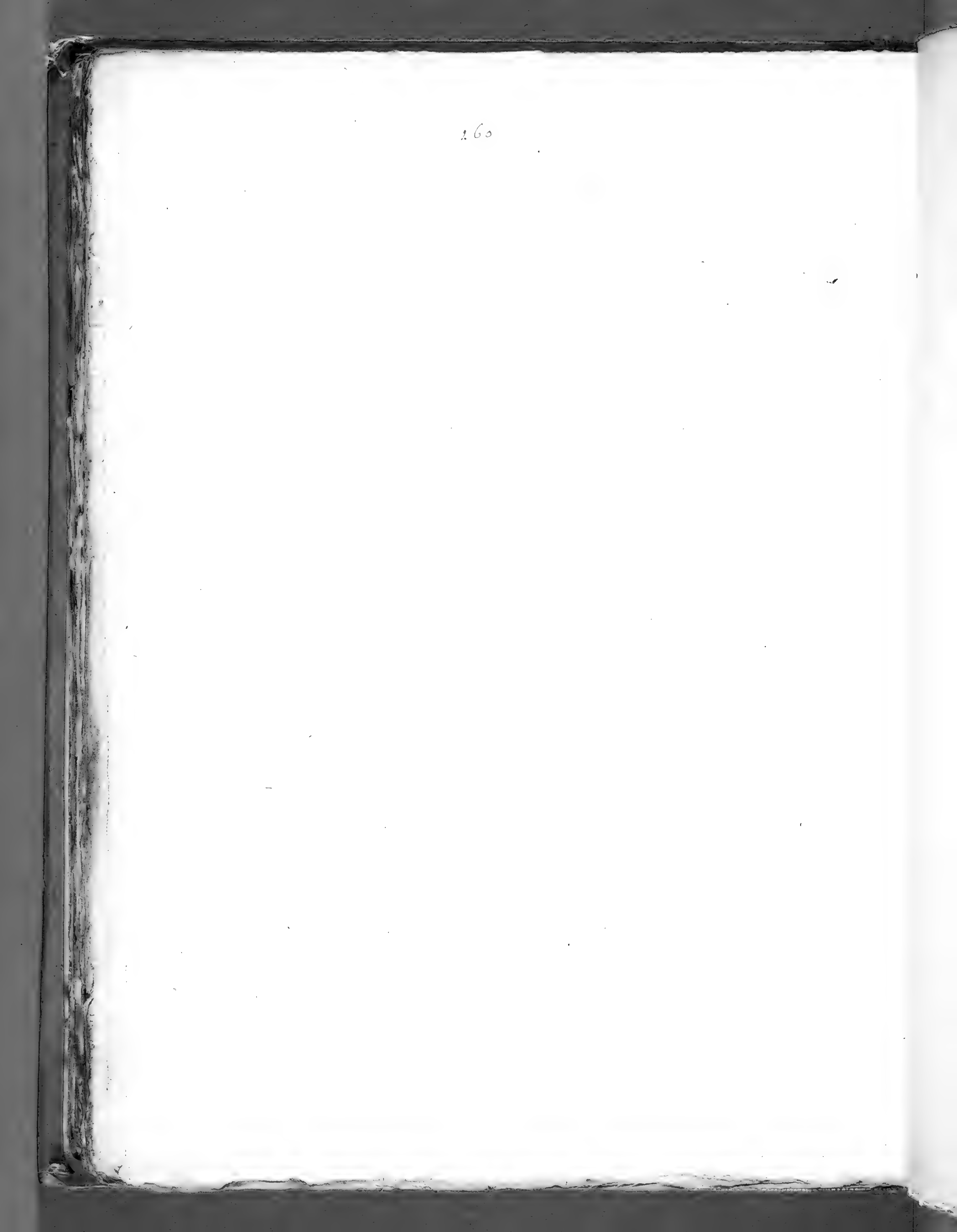
fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

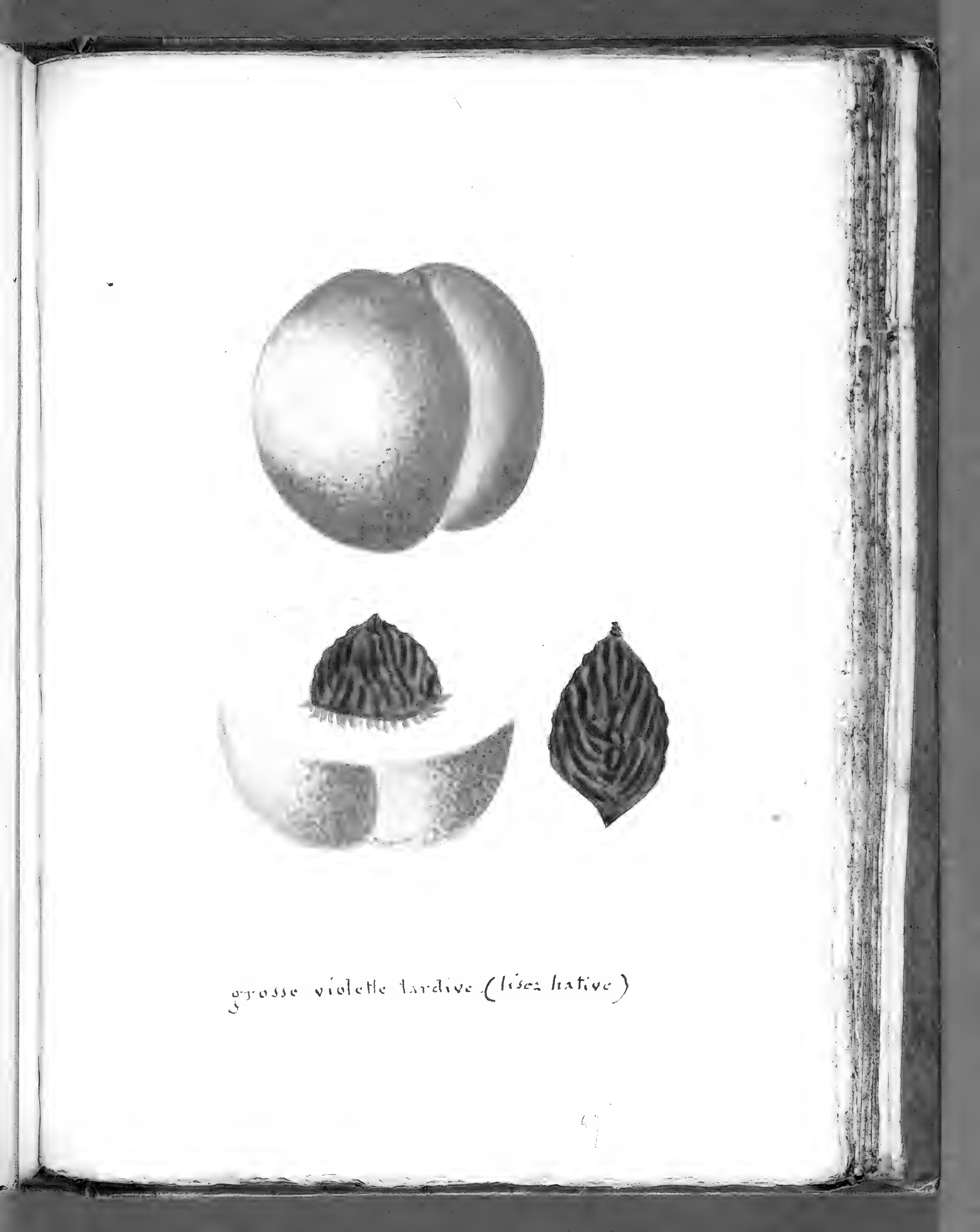
nom vulg.

cette pêche ne diffère de la petite violette que parce qu'elle est beaucoup plus grosse. elle a vingt quatre à vingt six lignes de diamètre, et une ligne de moins en hauteur, elle fleurit dans le même tems.

explication de la planche.

grosse violette tardive, avec une coupe horizontale du même fruit.


260



grosse violette tardive (lisez hative)

Pêche sanguinole.

persica flore magno, fructu parvo villoso griseo, apice mamillato, carne molli, rubro violaceo, nucleo non adhaerenti.

classe d'icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

dans un sol aride cette pêche est très petite

elle n'a souvent que dix-sept

à dix huit lignes de diamètre, sur à peu près autant de hauteur; dans les bons terrains, elle devient un peu plus grosse.

sa peau est épaisse et se

séparé difficilement de la chair

elle est couverte d'un duvet très serré de couleur grisâtre, et légèrement teinte d'un rouge clair du côté exposé au soleil.

le sommet du fruit se termine ordinairement par un mamelon.

la chair est d'un rouge lie de vin assez foncé.

elle est peu abondante en eau. sa saveur est un peu acre amère, et en général d'assez mauvais goût.

le noyau se sépare bien de la chair. il a treize lignes de hauteur, sur dix lignes de largeur.

cette pêche ne mûrit

ordinairement qu'après la mi-octobre. dans les années chaudes et hatives, elle est un peu meilleure, et murit dès la fin de septembre, elle est bonne en compote. on la cultive dans les vignes; c'est presqu'un fruit sauvage.

explication de la planche.

pêche sanguinole.



Pêche sanguinole.

Belle pêche de vitry.

persica foliorum glandulis rotundatis, flore medio, fructu maximo villoso, apice sub: mamillato, ad solem paululum rubente, carne molli alba, nucleo non adhærenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

famil. nat. les rosacées . . . . (Juss)

nom vulg.

ce pêcher a ses feuilles munies à leur base de glandes arrondies, ses fleurs sont d'une grandeur médiocre, elles ont onze à douze lignes de largeur, la pêche a vingt six à vingt huit lignes de hauteur, et souvent jusqu'à trente. son diametre est en proportion, depuis vingt huit jusqu'à trente,

et même trente trois et trente quatre lignes.
sa forme n'a rien de bien caractérisée, le sillon longitudinal est peu profond, il se prolonge peu au delà du sommet du fruit, où on observe un très petit mamelon.

la peau est ordinairement veloutée, d'un vert blanchâtre presque partout, si ce n'est du côté du soleil qui est lavé de rouge. elle se sépare facilement de la chair

celle ci est blanche, excepté auprès du noyau, où elle devient un peu rougeâtre.

elle est très succulente et abondante en eau d'une saveur sucrée, relevée, très agréable.

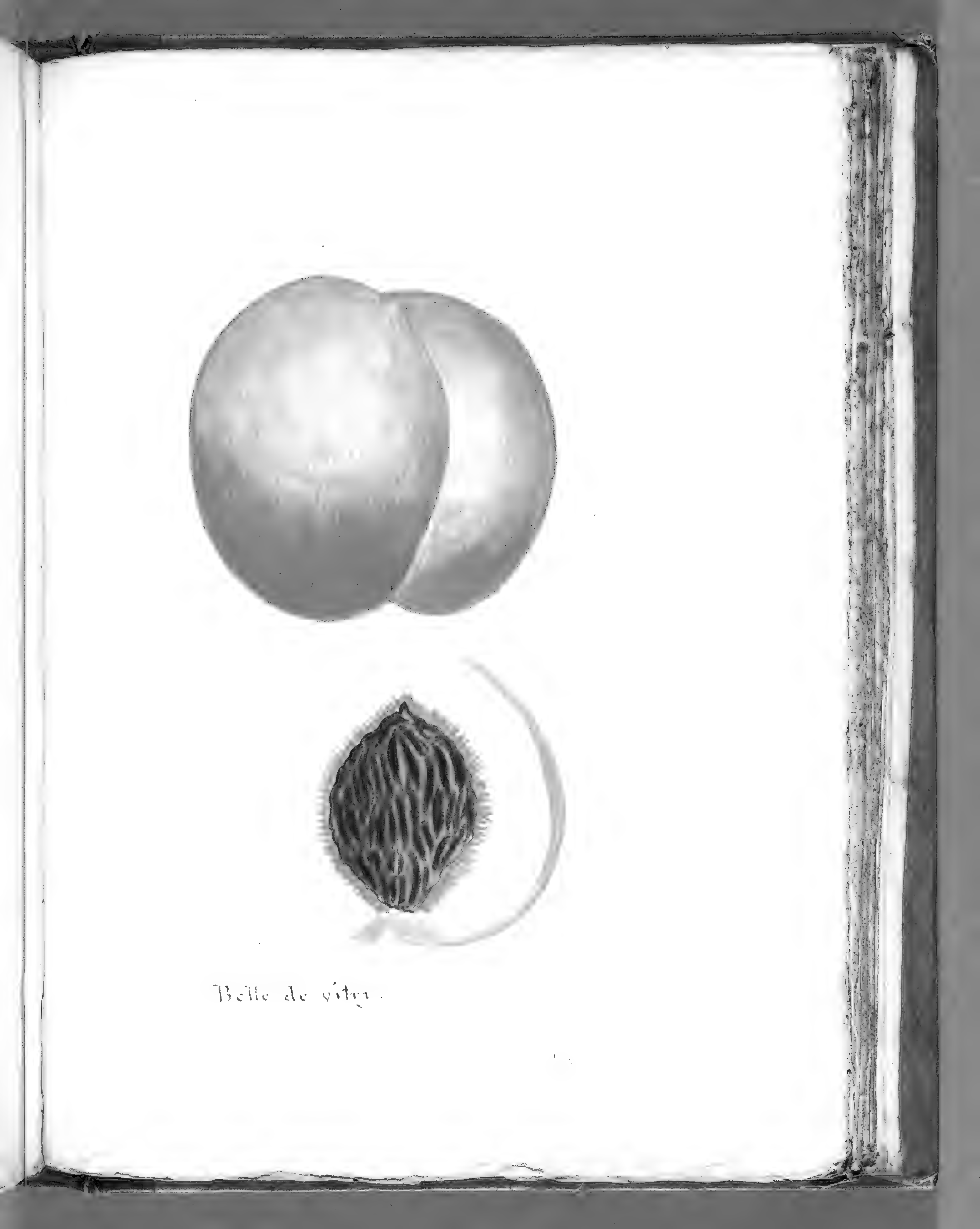
le noyau est gros allongé

renflé du coté de la pointe, et arrivei à sa base, il a quinze à seize lignes de hau, sur environ quinze lignes dans son plus grand diamètre.

cette pêche murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre.

explication de la planche.

Peche belle de vitry.



Belle de vitry.

Pecher teindoux.

persica foliorum glandulis rotundatis, flore medio, fructu magno villoso, apice sub-mamillato, ad solem purpurescente, carne molli alba, nucleo paululum compresso, non adherente.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Lin)
fam. nat. les rosacées ...... (Juss)
nom vulg.

les feuilles de ce pêcher sont munies à leur base de glandes arrondies, ses fleurs de grandeur moyenne ont onze à douze lignes de largeur. la pêche a vingt six lignes de diamètre,

sur vingt quatre lignes de hauteur. elle est partagée en deux parties inégales, par une gouttière qui s'étend presqu'également sur les deux côtés.

il y a ordinairement à son sommet deux petits enfoncements, au milieu desquels est une légère élévation, en forme de mamelon.

la peau est un peu colorée du côté du soleil, elle se détache facilement de la chair.

celle-ci est blanche fondante, son eau a un goût sucré fort agréable.

le noyau est allongé, long de dix sept lignes, large d'un peu moins de douze, il paroît peu sensiblement applati sur son petit diamètre que ceux de la plupart des autres pêches, il n'a que

huit lignes d'épaisseur dans la partie la plus renflée. ce fruit mûrit à la fin de septembre

explication de la planche.

un rameau du pêcher teindoux avec des feuilles et un fruit.

B une fleur du même pêcher.

C. un pétale vu séparément.

D le calice et les étam.

E. une pêche teindoux, coupée perpendiculairement, et laissant voir le noyau entier.


272



Pecher de teindoux

Per

flor

mil

alba

classe

lam

nom v

les fl

pâle [illegible]

de'a [illegible]

veni [illegible]

ce ge [illegible]

Peche violette cerise.

Persica foliorum glandulis reniformibus, flore parvo, fructu minimo lævi, apice mammillato, ad solem pulchra rubente, carne molli alba, nucleo non adhærente.

classe Icosandrie, ord. monogynie. ... (linn)

famil. nat. les Rosacées - - - - - - - - - (Juss).

nom vulg.

les fleurs de la violette cerise sont d'un rose très pâle presque blanches, elles ont neuf lignes de diamètre. les feuilles sont munies de glandes réniformes. le fruit est un des plus petits de ce genre, il n'a quelque fois que quatorze à

quinze lignes de diamètre, sur treize de hauteur, souvent il a dix huit lignes de largeur, sur quinze dans l'autre sens.

ce fruit est d'ailleurs bien arrondi, creusé sur un de ses côtés par un sillon longitudinal très prononcé, et terminé à son sommet par un mamelon toujours très distinct, et souvent un peu pointu, la peau est lisse, fine, brillante, marquée du côté du soleil, d'une belle couleur rouge, et d'un blanc de cire sur le reste, dans la maturité elle se sépare facilement de la chair, ces couleurs donnent à ce fruit un aspect très agréable, et tant qu'on le prendroit pour une pomme d'api. la chair est blanche, fondante, d'un goût peu relevé, elle se sépare facilement du noyau

qui est ovale presque rond, blanchatre ou a peine coloré.

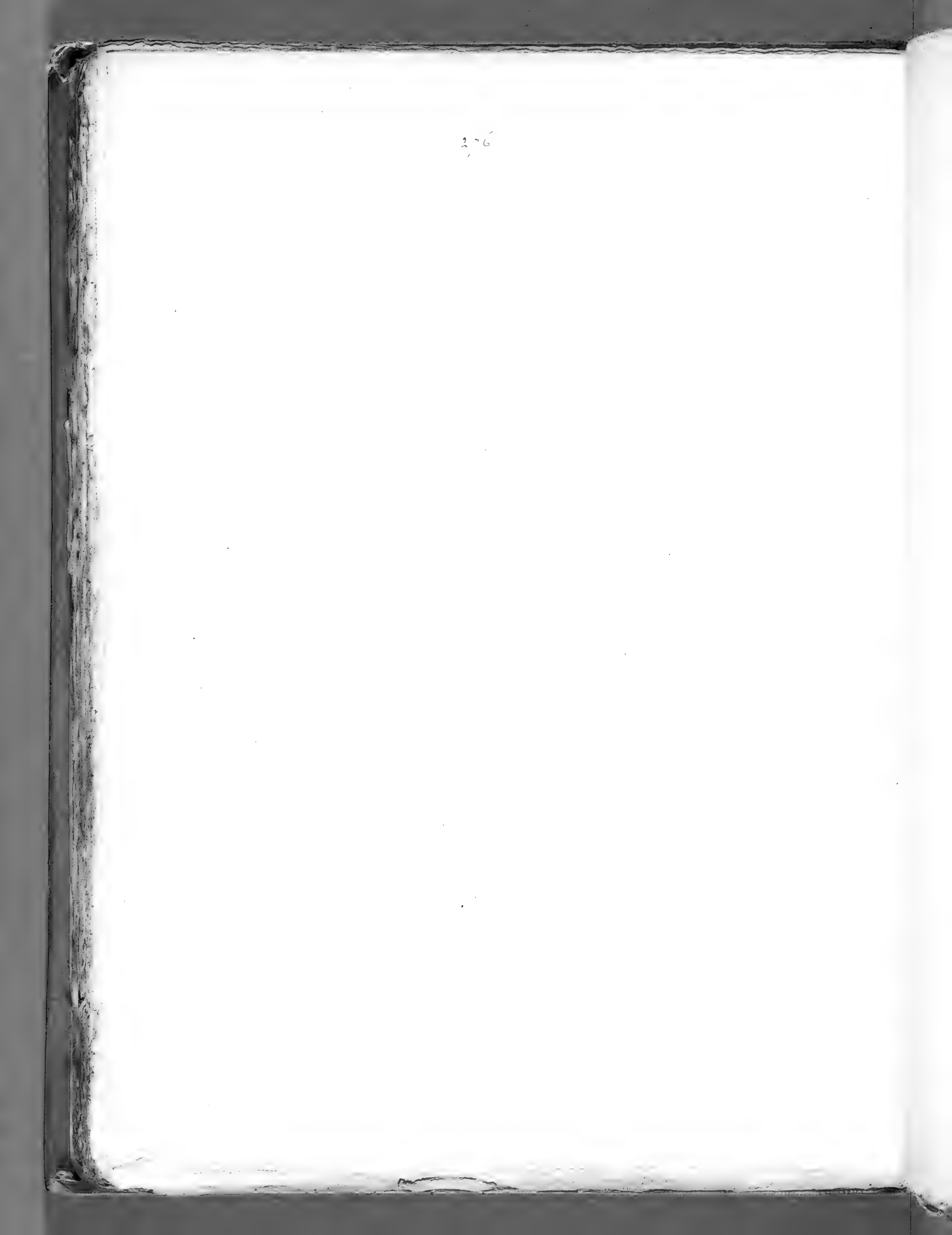
cette pêche murit ordinairement (*) d'aôut,

ou au commencement de ce mois, dans les années hatives.

explication de la planche.

pêche violette cerise vue entière, et coupée perpendiculairement.

(*) a la fin.





violette cerise.

persie

apièce

carue

classe

famim

nome v

les fleu

elles sou

diamète

base de

quatre

vingt se

Pêche jaune.

persica flore parvo, fructu magno villoso,
apice umbilicato submamillatoque flavo,
carne molli flavescente, nucleo non adhærenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ....(Linn)
famille les Rosacées ....(Juss)
nom vulg.

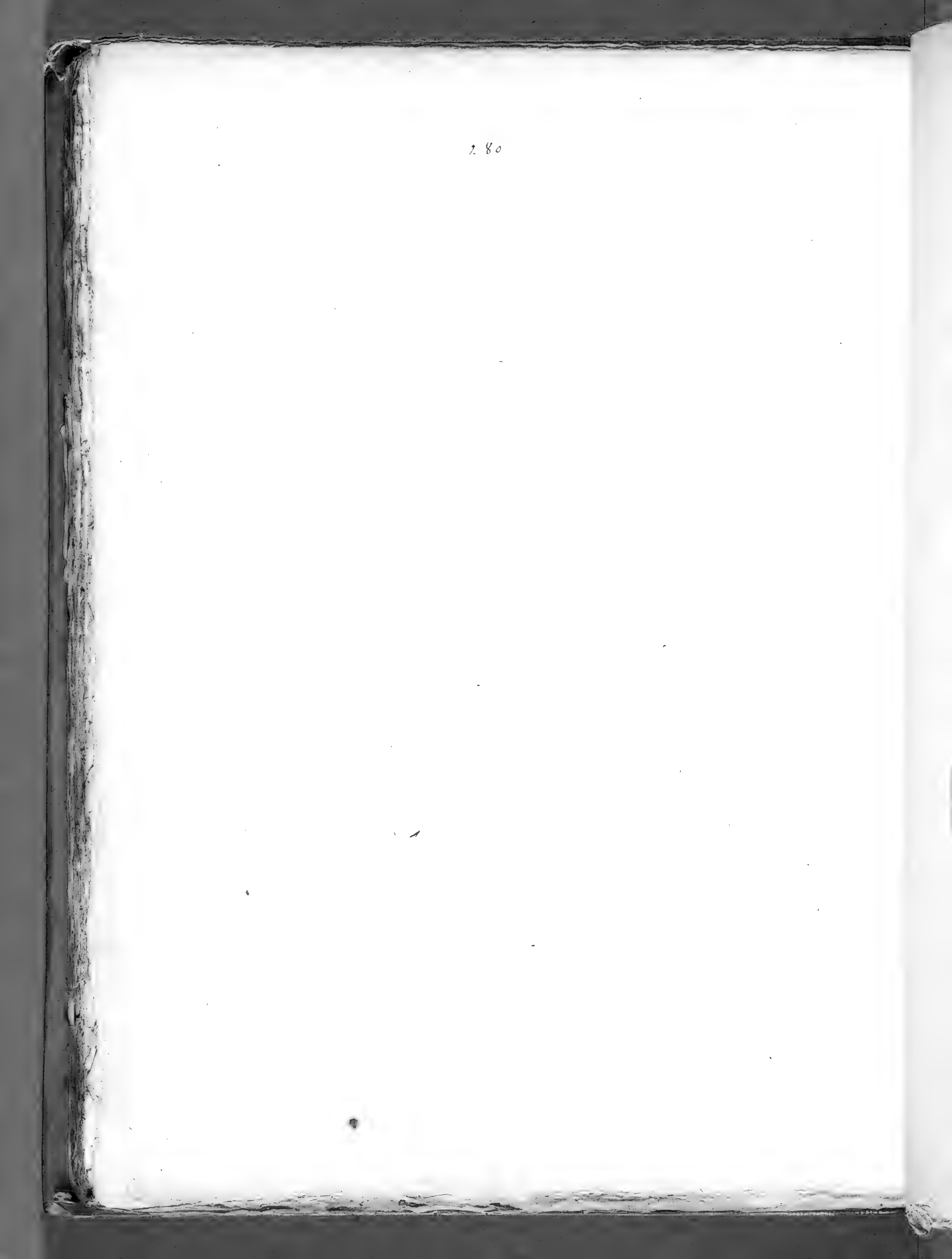
les fleurs de ce pêcher sont d'un rose tendre, elles sont petites, n'ayant que dix lignes de diamètre, ses feuilles sont munies à leur base de glandes arrondies, ses fruits ont vingt quatre lignes de hauteur, sur vingt six à vingt sept de diamètre, quelque fois ils sont

plus petits d'un quart dans toutes leurs dimensions. ils sont couverts d'une peau veloutée d'une couleur pourpre foncé du côté du soleil, et souvent dans plus de la moitié de leur étendue, jaunes dans la partie qui est à l'ombre, mais ordinairement tiquetée de points rouges. cette peau se détache facilement de la chair; quant à la forme les fruits montrent de particulier, si ce n'est que le sillon longitudinal est ordinairement très marqué, encore un peu sensible du côté opposé, et que leur sommet est un peu enfoncé, et souvent chargé d'un très petit mamelon à peine saillant. leur chair est jaune partout, excepté autour du noyau, où elle est d'un rouge assez foncé, cette pêche est fondante, et

abondante en eau sucrée et vineuse d'un goût fort agréable, le noyau quitte assez bien la chair, il est d'un rouge brun peu alongé, ayant neuf lignes de large, sur onze de hauteur, il est terminé par une pointe souvent très courte, cette pêche mûrit à la fin d'août, ou au commencement de septembre.

explication de la planche

pêche jaune avec une autre coupée perpendiculairement, laissant voir le noyau.


280



Pêche jaune.

pêche magdeleine blanche.

persica foliorum glandulis nullis, flore amplo, fructu submagno villoso, pallido, [illegible]bmarmorato, carne molli alba, [illegible]

non adhaerente.

classe Icosandrie, [illegible] monogynie .. (linn.)

famille les Rosacées --- [illegible] (juss.)

[illegible]

les fleurs de ce pêcher sont d'un rose tendre

[illegible]

[illegible] sont larges de quatorze à quinze lignes.

ses feuilles sont dépourvues

de glandes.

le fruit a vingt trois à vingt quatre lignes de hauteur, sur vingt cinq à vingt sept dans son plus grand diamètre.

il est recouvert d'une peau veloutée blanchâtre dans presque toute son étendue, seulement tiquetée de points rougeâtres, du côté du soleil.

le sillon longitudinal qui sépare ce fruit très peu marqué sur l'un des côtés, devient peu sensible au sommet, et cette partie est chargée d'une très petite pointe qui est le reste du style.

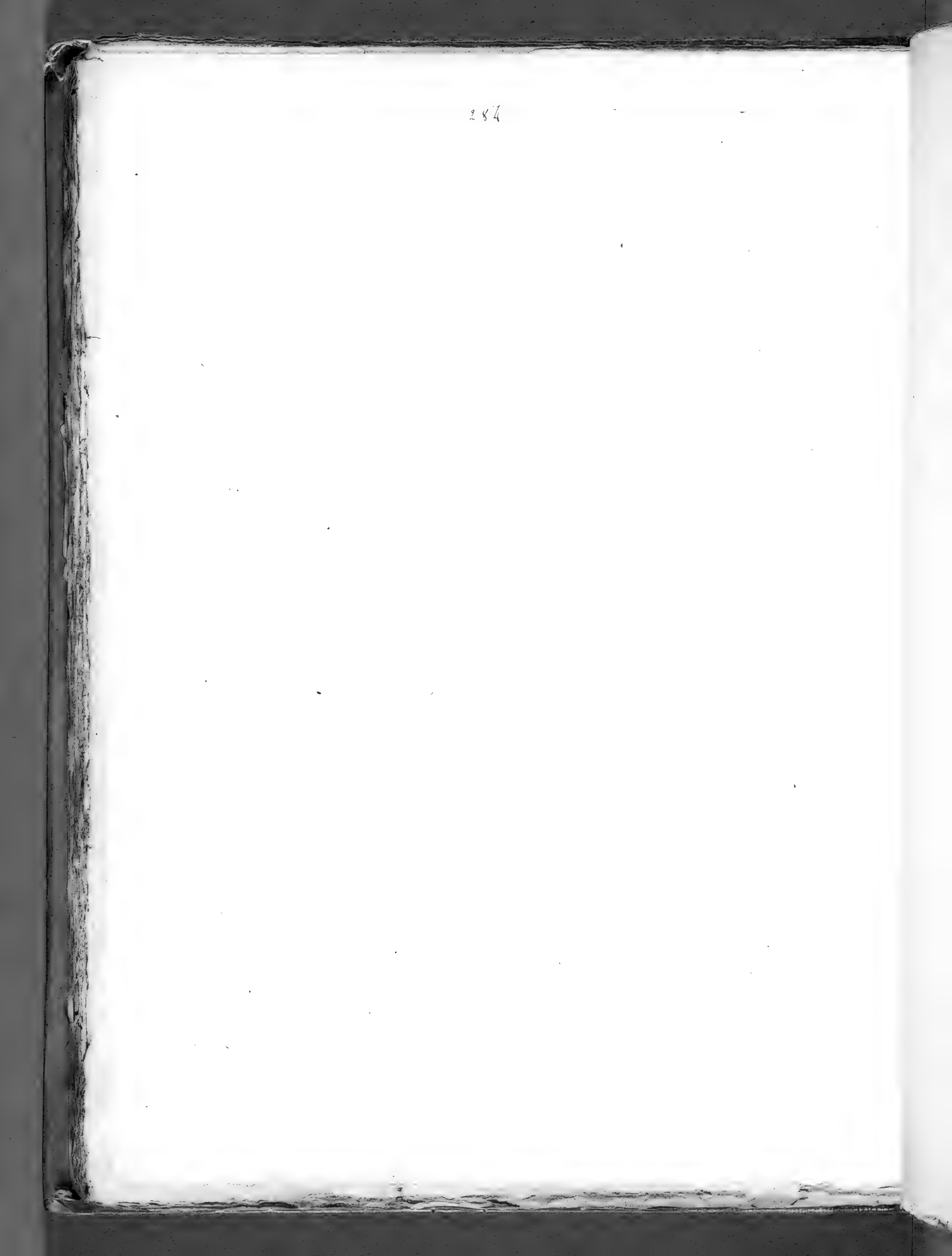
cette pointe ne forme pas de mamelon bien prononcé, la chair est

blanche, la chaire est blanche fondante, succulente délicate, abondante en eau sucrée musquée, et d'un goût relevé.

le noyau est petit. cette pêche mûrit du quinze d'août, à la fin de ce mois.

explication de la planche.

pêche magdeleine blanche.





madeleine blanche .

Pêche brugnon violet.

Persica flore magno, fructu laevi medio, hinc ex albido flavescente, inde e rubro violaceo, carne dura, subflava, nucleo adhaerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

fam. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

les fleurs de ce pêcher sont d'un rouge pâle, ordinairement assez grandes.

le fruit a environ deux pouces de diamètre.

il a la peau lisse, d'un blanc un peu jaunâtre à l'ombre, et d'un beau

rouge violet du coté qui est exposé au soleil.

Sa chair est ferme sans être sèche, d'une couleur blanche tirant sur le jaune, pleine d'une eau sucrée vineuse, musquée, et d'un goût excellent.

Le noyau est très adhérent à la chair.

Ce fruit murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre dans les années tardives.

(x)
Duhamel qu'il ne faut le cueillir que lorsqu'il commence à se faner, et même qu'il faut le laisser

(x) dit

quelque temps dans la fruiterie, afin qu'il passe son eau. ce Pêcher n'est pas commun ; il y a même des pays où il ne réussit pas, malgré les soins qu'on peut y donner.

explication de la planche.

Brugnon violet.



Brugnon violet.

Pêcher de Chevreuse.

Persica flore parvo; fructu magno villoso sub compresso, paululum verrucoso, apice submamillato, carne molli alba, nucleo adhaerente.

classe Icosandrie, ord. monogynie --- (Linn)
fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss)
nom vulg.

cette Pêche est beaucoup moins régulièrement arrondie que la plus part des autres espèces. elle est ordinairement plus haute que large, ayant souvent trente et une lignes de hauteur, sur vingt huit dans son plus grand

diamètre, le sillon longitudinal qui la sépare, la divise de manière qu'un des bords du sillon est ordinairement applati, tandis que l'autre est renflé et plus proéminent, son sommet se termine par un petit mamelon à peine sensible, et le plus souvent le fruit est chargé ça et là de plusieurs bosses, la peau est épaisse veloutée, blanchâtre du côté de l'ombre, un peu colorée du côté du soleil, elle se partage assez facilement de la chair, celle-ci est blanche, excepté autour du noyau, où elle est d'un rouge assez foncé, elle est fondante, pleine d'une eau sucrée vineuse excellente, le noyau quitte assez bien la chair, il est d'un rouge brun, gros, long de dix sept lignes, y compris une pointe qui

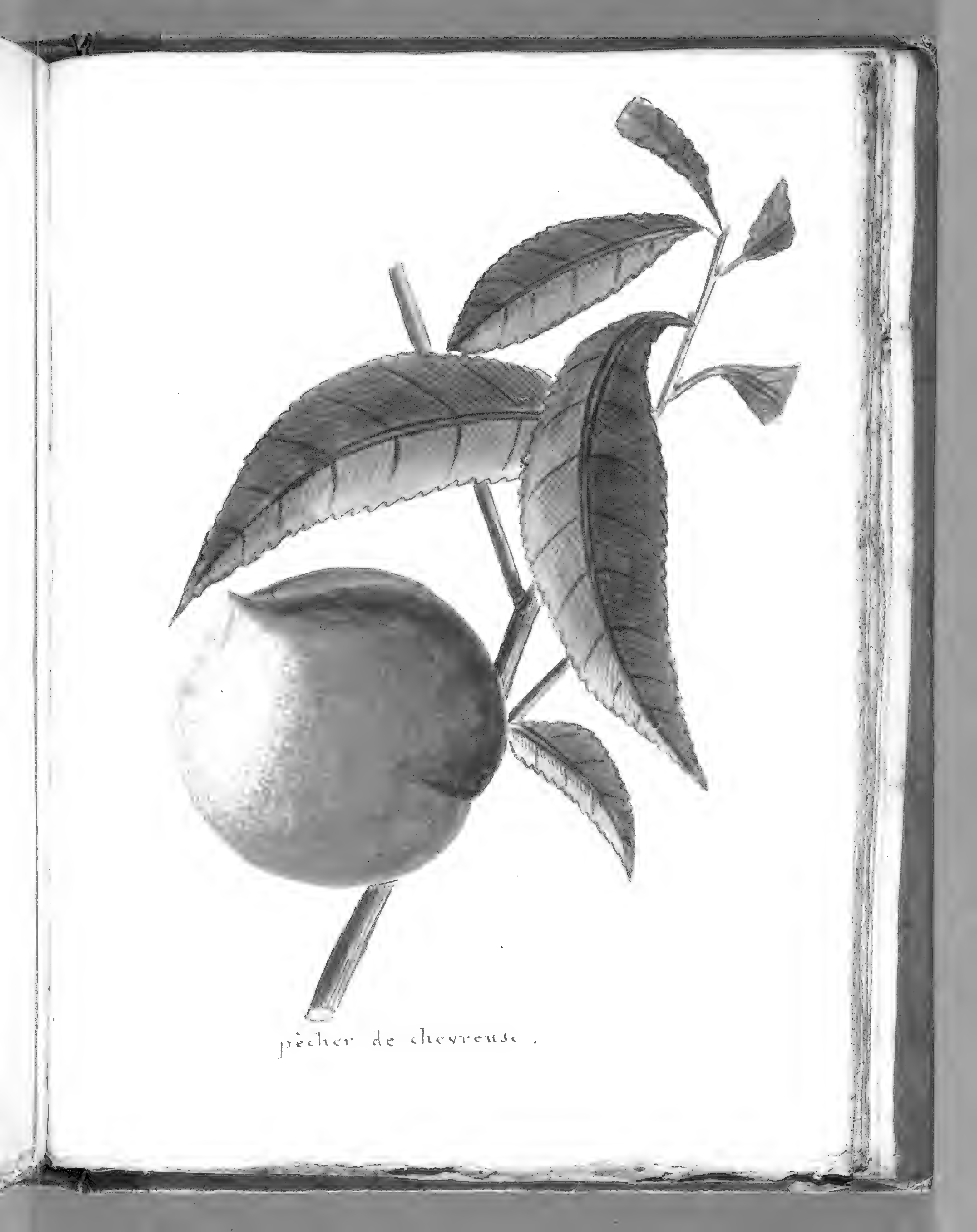
a plus d'une ligne, son diamètre est d'un pouce.

cette pêche murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre.

explication de la planche.

Pêche de chevreuse, et la même coupée perpendiculairement.





pêcher de chevreuse .





Pêcher de chevreuse.

avant pêche rouge.

persica flore magno, fructu parvo villoso, ad solem rubente, apice umbilicato, carne molli alba, nucleo subadhærenti.

classe Icosandrie, ord monogynie .... (linn)

fam. nat. les rosacées .... (Juss)

nom vulg

ce pêcher a les fleurs grandes et de couleur rose, ses fruits ont quinze à seize lignes de diamètre, sur treize à quatorze lignes de hauteur.

le sillon longitudinal qui les divise d'un côté suivant la hauteur, est

peu profond, il est rare qu'ils soyent termi=
nés par un mamelon, mais il y a deux petits
enfoncemens à la place que celui-ci pourroit
occuper. leur peau couverte d'un duvet, est
d'un jaune pâle du côté de l'ombre, et colorée
d'un rouge vif, du côté du soleil.

leur chair est blanche, fondante,
et un peu teinte de rouge sous la peau du
côté exposé au soleil, mais sans aucun filet
rouge auprès du noyau.

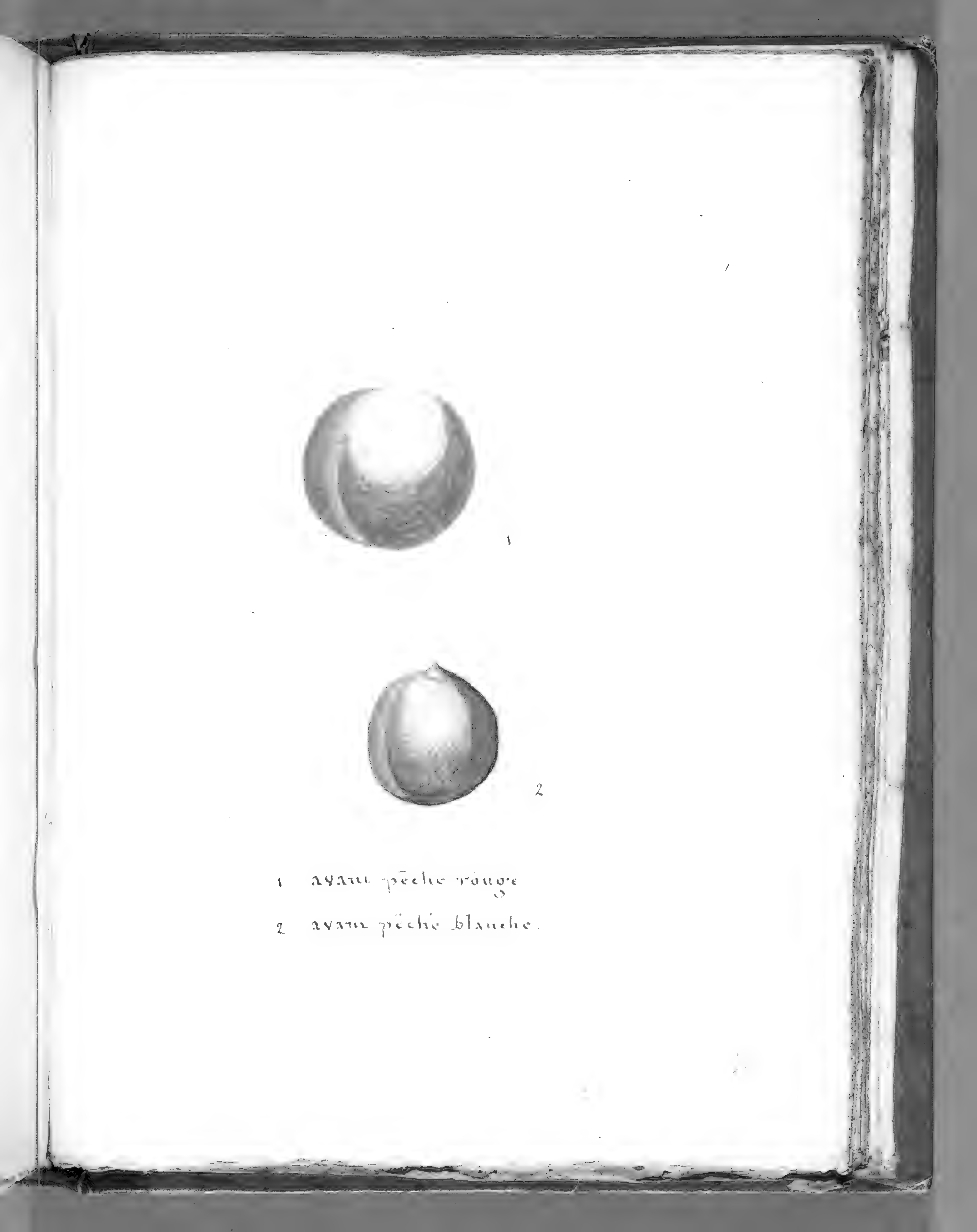
elle est pleine d'une eau qui
a une saveur sucrée, et musquée.

le noyau a sept lignes de
hauteur, sur six lignes de diamètre, et
cinq lignes d'épaisseur, il se sépare ordi=

naturellement assez facilement de la chair, d'autres fois il ne s'en détache qu'avec beaucoup de peines. le fruit meurit à la fin de juillet, ou au commencement d'aout, les fourmis et les perce oreilles sont très friands de ce fruit.

xplication de la planche.

avant pêche rouge.



1 avant pêche rouge

2 avant pêche blanche.

Avant pêche blanche.

Persica flore magno, fructu parvo villoso, ovoideo, apice mamillato, carne nivea alba, nucleo subadhaerenti.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn.)
fam. nat. les Rosacées
nom vulg.

Les fleurs de ce pêcher sont assez grandes, d'une couleur rose très pâle, ou presque blanches. Ses fruits sont très petits, n'ayant pas plus d'un pouce de diamètre et de hauteur. Ils sont, sur un côté, marqués d'un sillon très prolongé, et s'étendant depuis

leur base jusqu'à leur sommet, qui est terminé par un petit mamelon pointu.

Leur peau est fine, couverte partout d'un duvet blanchâtre, il est très rare qu'elle se colore d'un peu de rouge même, du côté du soleil, à moins qu'il ne fasse de grandes chaleurs dans le tems de la maturité du fruit.

Leur chair est blanchâtre, même auprès du noyau, elle est succulente pleine d'une eau sucrée, et ayant un parfum musqué qui la rend fort agréable.

Le noyau est petit blanchâtre et légèrement coloré, un peu adhérent

à la chair.

Cette pêche est la plus hative, elle meurit dès le commencement de Juillet, les fourmis en sont très avides.

Explication de la planche.

avant pêche blanche.

Pêche tetons de venus.

persica foliorum glandulis rotundatis, flore parvo, fructu villoso maximo, apice mamillato, ad solem subpurpurascente, carne molli alba, nucleo non adhaerenti.

classe Icosandrie, ordre monogynie — (Lin) fam. nat. les Rosacées — — — — — — (Juss) nom vulg.

les fleurs de ce pêcher sont très petites, elles n'ont que sept à huit lignes de largeur, neuf lignes au plus.

Ses feuilles sont munies à leur base de glandes arrondies, le fruit a trente

à trente et une ligne de diamètre, sur vingt huit, à vingt neuf de hauteur.

le sillon longitudinal qui le partage est peu profond, et le côté qui lui est opposé est ordinairement un peu applati, le mamelon placé au sommet du fruit se trouve plus gros que dans aucune autre espèce, et c'est ce qui lui a valu le nom qu'elle porte.

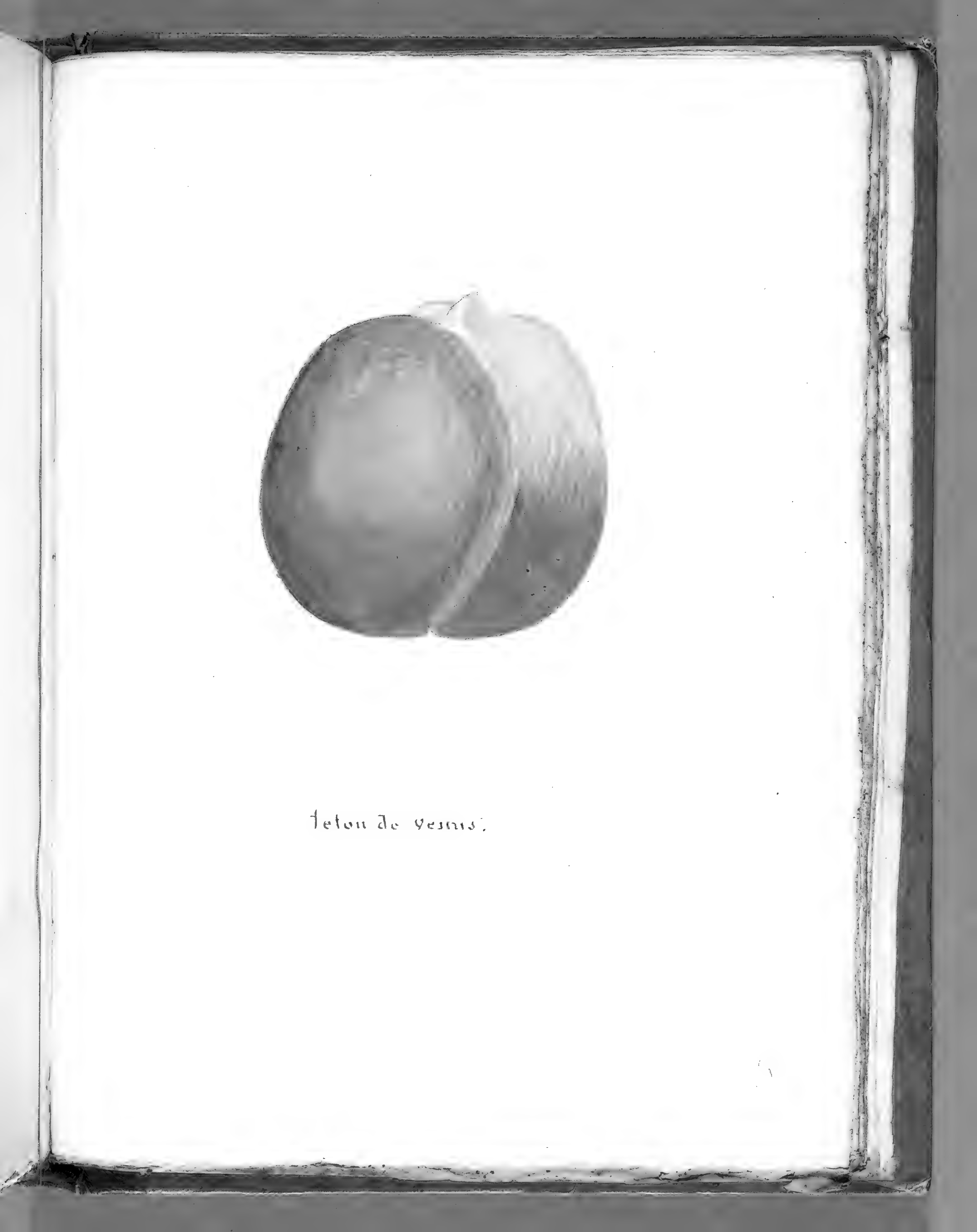
la peau est veloutée, peu colorée du coté du soleil. la chair est blanche, un peu colorée de rose à côté du noyau, très fondante et très abondante en eau douce d'un goût vineux, sucrée, relevée très agréable. le noyau quitte assez facilement la

chair, il a dix sept lignes de hauteur, sur un pouce dans son plus grand diamètre.

ce fruit murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre.

explication de la planche.

pêche tetons de venus.



teton de venus.

Petite violette jaune.

Persica flore parvo, fructu lœvi medio, flavescente, ad solem purpurascente, carne molli lutea, nucleo sua adherente.

classe Icosandrie, ordre monogynie .. (Linn.)
famille des rosacées .... (Juss.
[illegible]

les fleurs de ce pêcher sont petites, ou tout au plus de grandeur moyenne.

le fruit est rond, ayant vingt deux à vingt quatre lignes de diamètre. la peau est lisse jaune, un peu marquée de rouge du côté du soleil. sa chair est jaune

d'une eau sucrée très agréable, ayant un goût d'abricot, cette pêche mûrit vers le milieu d'octobre, elle a besoin d'une automne sèche et chaude pour bien mûrir et acquérir le goût agréable qu'elle n'a pas sans cela.

explication de la planche.

pêche violette jaune.



violette jaune.

observations

sur les pêchers, leur culture et leurs propriétés.

le pêcher est de tous nos arbres fruitiers, celui qui croît avec le plus de rapidité, venu de noyau il a souvent deux à trois pieds à la fin de l'automne de sa première année, quelques uns atteignent jusqu'à cinq pieds de hauteur.

les noyaux des pêchers, comme tous ceux qui contiennent des graines huileuses, demandent à être plantés peu de temps après qu'ils sont séparés de leur pulpe, quand on tarde trop à le faire, leur amande rancit et ne germe pas, mais quand on les plante promptement, il en est bien peu qui ne lèvent pas

au printemps suivant.

dans le midi, et même dans la partie moyenne de la france, les cultivateurs secondés par la douceur du climat ne multiplient pas leurs pêchers autrement que par les noyaux, et comme ils ne sont pas dans lusage de greffer les arbres qui en proviennent, ce mode de multiplication produit dans ces contrées une quantité innombrable de variétés secondaires, et souvent dune qualité tout à fait différente.

dans les environs de Paris on propage très rarement le pêcher par ses noyaux sans le greffer ; cest le plus souvent sur lamandier, et quelque fois sur le prunier quon greffe le

Pecher.

on pourroit aussi se servir de labricotier pour sujet, mais cet arbre végète si lentement pendant les troisième et quatrième premières années, que ce moyen, qui seroit très long, n'est pas en usage.

on doit préférer l'amande à coque dure, à celle à coque tendre pour former des sujets, parceque les arbres qui proviennent de la première sont plus vigoureux, et d'une plus longue durée.

on doit aussi en général préférer les amandes douces aux amères, excepté pour quelques variétés qui sont la bourdine, la magdelaine rouge, la royale, la grosse et la

petite violette, et la violette tardive qui réussissent mieux sur les sujets venus des dernières.

les raisons qui déterminent à greffer le pêcher sur le prunier sont, que ce dernier arbre est plus propre par ses racines traçantes aux terrains frais gras, argilleux, ou peu profonds, que l'amandier qui s'accomode mieux d'un sol sec léger et pierreux, à cause de ses racines pivotantes qui vont chercher leur nourriture à une grande profondeur.

les variétés de prunier sur les quelles le pecher réussit le mieux sont, les gros et petits St. Julien, les gros et petits damas noir.

c'est en écusson qu'on greffe le pêcher, et cette sorte de greffe est la

seule qui soit en pratique dans les pepinières des environs de paris, par ce quelle est moins sujette à la gomme.

quand les arbres quon élève sont déstinés à être mis en espalier, ce cest le cas le plus ordinaire, on place la grêffe à quelques pouces de terre, sur un sujet de la grosseur du doigt.

on la place à cinq ou six pieds, et sur des sujets plus forts, quand on veut former un pêcher au plein vent.

cette opération se pratique à la fin davril, ou au commencement de May, sur toutes les espèces de sujets, et selon quils sont plus ou moins avancés.

il convient de

le faire ainsi, si on a greffé à oeil poussant, si c'est à oeil dormant, depuis la mi-juillet jusqu'à la mi-août, sur les pruniers et les vieux amandiers, un peu plus tard sur les abricotiers, et depuis la mi-août jusqu'à la mi-septembre, sur les jeunes pêchers, et amandiers.

La culture du pêcher en pépinière n'a rien d'extraordinaire ; cet arbre n'exige alors aucun soin particulier. on le traite de même que tous les autres arbres. il est bon de le mettre en place à la fin de l'automne, ou pendant l'hiver qui suivent le développement de sa greffe qui, dès la première année, a déjà poussé de quatre à cinq pieds. il n'y a pas d'autre précaution à prendre en le

plantant, que celle de ménager ses racines.

les pêchers ne doivent pas être plantés trop près les uns des autres, parce qu'ils se nuiroient, et ce n'est pas trop dans une bonne terre de mettre trente pieds d'intervalle entre chaque arbre.

la meilleure éxposition pour un espalier de Pêcher, est celle du midi et du levant, celle du couchant peut convenir à quelques éspèces. celle du nord est mauvaise, les fruits y murissent mal, et n'acquièrent jamais cette saveur et ce parfum, qui caractérisent une bonne pêche. il faut planter au midi les variétés hatives, dont on veut se procurer le fruit de bonne heure, et il est aussi necessaire d'y placer

celles qui sont tardives, et qui ont besoin de plus de chaleur pour murir leurs fruits.

le pêcher rapporte plustot à l'exposition du midi ; ses fruits sont meilleurs, mais l'arbre dure et s'y conserve moins, qu'à celle du levant.

plusieurs cultivateurs instruits se sont occupés, avec plus ou moins de succès, de la manière de conduire, et de former les arbres, et particulièrement les pêchers en espalier.

je me bornerai à exposer sommairement les principes de cette conduite, d'après la méthode usitée à montreuil village près Paris, méthode que l'expérience d'un siècle a fait regarder comme la meilleure,

et qui est celle que l'on suit actuellement, au Jardin des plantes de Paris.

après qu'un arbre est planté on coupe sa tête à quatre ou cinq yeux au dessus de la greffe, avant que la sève n'entre en mouvement, chacun de ces yeux pousse ordinairement son bourgeon, et dans quelques espèces d'arbres il en pousse à travers l'écorce, dans des places où il n'y avoit pas d'yeux.

quelques personnes suppriment à fur et à mesure qu'ils croissent, les bourgeons mal placés qui poussent sur le devant, ou sur le derrière de l'arbre, et ne laissent croître que ceux destinés à faire l'éventail sur le mur.

cette pratique paroit avoir,

au premier coup d'œil quelqu'avantage, mais il vaut beaucoup mieux laisser croître tous ces bourgeons, les gourmands ou sauvageons exceptés, et de ne rien retrancher jusqu'au moment de la taille, parce qu'en diminuant les bourgeons, on diminue le nombre des feuilles, et par conséquent le nombre des bouches qui nourrissent les racines, et qu'il est plus important dans la première année de consolider la reprise des arbres, et les assurer sur leurs racines, que de chercher à former leur tête.

Le moment propre à la taille est, pour les arbres à fruits à pépins n'importe quelle époque de l'hiver, pourvu que le tems soit doux, et pour les arbres à fruits à noyaux

les premiers jours du printemps.

le moment venu, on choisit sur chaque pied les deux branches les plus saines les plus vigoureuses, et les plus favorablement placées, c'est à dire qui soyent en opposition l'une à l'autre des deux cotés de l'arbre, et parallelement au mur, ce sont elles qui doivent servir de base à tout l'edifice.

ce choix arrêté, on supprime sans distinction tous les autres rameaux, on les coupe avec une serpette bien acérée, le plus près qu'il est possible de la tige, afin que l'écorce puis recouvrir sans peine et promptement ces petites plaies.

la longueur à laisser à chacune

des deux branches conservées, ou branches
mères, doit être déterminé par la vigueur de
l'arbre qui les a produites, et par leur vigueur
particulière. si l'arbre a poussé vigoureusement
on taille, les branches au dessus du sixième œil,
s'il n'a poussé que modérément, on le raccourcit
au quatrième, ou bien si sa pousse est chétive au deuxième,
mais toujours de manière que les coupes soient
faites sur les yeux latéraux, afin que les bourgeons
qui en sortiront, se dirigent naturellement dans le
sens des branches mères.

lorsque les deux branches sont d'inégale
force, on laisse plus de longueur à celle qui est
plus vigoureuse, et on raccourcit davantage celle
qui l'est moins. ce moyen très simple rétablit

promptement l'équilibre de vigueur entre les deux parties de l'arbre.

on fixe ensuite par des attaches, soit sur le mur, soit sur le treillage ces deux branches mères, de manière à ce qu'elles commencent à prendre leur direction à l'angle de quarante cinq degrés.

après cette opération qui appartient toute entière à la première pousse de l'arbre, depuis qu'il a été mis en place, viennent dans les tems convenables, l'ébourgeonnement et le palissage.

l'époque la plus favorable pour l'ébourgeonnement du plus grand nombre d'espèces d'arbres, est celle de la fin de la sève du printems,

lorsque les jeunes rameaux qui sont sortis des bourgeons de lannée, parvenus au plus haut point de leur grandeur, sarrêtent et restent en repos jusquà la sève dété ; on supprime dabord toutes les jeunes pousses qui se trouvent sur le devant ou sur le derrière de larbre, ensuite celles qui sont tortueuses et atteintes de quelques vices de conformation, enfin si les jeunes rameaux qui ont crûs sur les côtés de larbre, sont trop rapprochés les uns des autres pour être facilement palissés, il faut en retrancher entre deux un, et même deux de suite., ces supressions faittes, il faut avoir attention de conserver les rameaux qui ont poussés à lextrémité des deux branches mères, à moins que quelques uns de ceux qui se trouvent

au dessous, ne soyent beaucoup plus vigoureux, et ne se présentent d'une manière plus favorable pour la prompte formation de l'arbre, dans ce cas on rabbat la branche mère jusqu'au dessus du rameau qui en prend la place, ensuite tous les autres rameaux conservés, doivent l'être dans toute leur longueur, sans être raccourcis, arrêtés, ni pincés, et cette première année surtout, on doit chercher à donner à l'arbre la plus grande étendue de branches qu'il est possible, et à le garnir à peu près également dans toutes les parties, car si un des côtés se trouvoit plus foible que l'autre, il faudroit pour rétablir l'équilibre entre les deux parties, laisser plus de rameaux sur le côté faible, que sur le

côté vigoureux.

l'ébourgeonnage convient non seulement aux arbres en espalier, mais aussi à ceux des contre espaliers, et des palissades qui sont formés en V. ouvert.

la seule différence qu'il y ait, est qu'il ne faut pas autant (*) les deux derniers que les Premiers, parce que ces arbres étant libres des deux côtés, peuvent nourrir une plus grande quantité de rameaux, que ceux qui sont en espaliers, et qui ne reçoivent l'air que d'un côté.

il faut ensuite entre les deux sèves, palisser les arbres,

le palissage s'opère de trois

(*) ébourgeonner

manières différentes.

1° en liant les branches et les rameaux des arbres contre un treillage avec du jonc.

2° en faisant les mêmes ligatures aux mailles d'un treillage en fil de fer, qui a été établi contre le mur.

3° en attachant les rameaux immédiatement sur le mur, au moyen d'une petite lanière d'étoffe qui enveloppe chaque branche, et qu'on attache au mur, par le moyen d'un clou.

on appelle cette manière palissage à la loque, mais pour le faire, il faut que le mur soit enduit et recrépi en plâtre, sans cela les clous ne tiendraient pas, en cette manière ne peut s'exécuter que dans

les pays où le plâtre est commun.

en palissant les rameaux par un des trois procédés cy dessus, il faut éviter de contourner les rameaux, ou de les couder trop brusquement, pour leur faire prendre une position forcée.

il est aussi essentiel de ne pas placer les ligatures ou les loques, sur les feuilles ou sur les yeux des rameaux.

le palissage fini, on enlève toute la dépouille des arbres, et on donne un léger labour à la terre qui entoure le pied des arbres, afin de diminuer l'effet du piétinage qui a durci le sol.

la seconde taille qui se fait

au commencement de la troisième année depuis la plantation des arbres, commence à devenir plus compliqué que le premier, mais les bases en étant les mêmes, il suffira d'indiquer la différence.

par la première taille on s'est procuré les deux branches mères, desquelles sont provenus autant de rameaux, qu'elles portoient d'yeux, il s'agit dans la seconde d'établir des branches montantes ou descendantes, et qu'on appelle membres.

si l'arbre a poussé très vigoureusement, et que les yeux reservés au nombre de dix, ayent poussé chacun un rameau, il convient

de tailler sur tous, après les avoir dépalissadés, et de couper plus court que l'année d'avant parce que l'arbre a acquis de l'étendue, en ayant toutefois égard à la position des rameaux en dedans, ou en dehors du V.

Les rameaux intérieurs du V qu'on appelle branches montantes, doivent être taillés au dessus du cinquième oeil, pendant que les extérieures nommées branches descendantes, ne doivent l'être qu'au troisième.

Quand aux deux rameaux qui ont poussé à l'extrémité des deux branches mères, comme leur destination est d'allonger celles ci, il est essentiel pour la formation des arbres, de leur donner toute l'extension dont ils sont

susceptibles, et on ne doit les tailler qu'au dessus du troisième oeil, et jusqu'au septième suivant leur force, et leur vigueur.

il est de règle générale dans toutes les tailles, de couper les branches immédiatement au dessus d'un oeil, que la coupe soit en dedans, ou qu'elle soit en dehors, afin d'éviter les chicots, et d'accélérer le recouvrement des plaies.

si un des côtés de l'arbre étoit plus vigoureux que l'autre, il faudroit bien se garder de le tailler également, il conviendroit au contraire d'allonger beaucoup la taille du coté vigoureux, et de raccourcir celle du faible, si même l'équilibre paroissoit par trop rompu, entre les deux

parties de l'arbre, et que l'une paraît encore de détruire l'autre, il faudroit avoir recours à un moyen plus actif, mais en même tems plus dangereux, c'est celui de découvrir à l'automne suivant les racines de l'arbre, pour couper quelques unes de celles qui répondent au côté le plus vigoureux, tandis qu'il faudra recouvrir celles du côté faible, avec de la terre neuve et substantielle.

L'ébourgeonnement et le palissage à faire pendant l'été qui suit la seconde taille, ne diffèrent pas pour la manière de ceux de l'année antérieure, ils portent seulement sur un plus grand nombre de rameaux.

Tous ces

principes, sont applicables à toutes sortes d'arbres fruitiers, élevés en espalier.

les branches à fruit du pêcher sont bien distinctes des branches à bois, ces dernières acquièrent la même année sur les jeunes arbres trois à six pieds de longueur, et la grosseur du doigt, de plus elles deviennent promptement grises, comme le vieux bois.

les branches à fruit au contraire, parviennent rarement à plus de deux pieds de longueur, et leur grosseur est celle d'un fort tuyau de plume, leur couleur est rouge du coté du soleil, et verte du coté de l'ombre; on en compte de quatre sortes.

1° celles dont les boutons sont triples, c'est à

dire offrent un oeil à bois, entre deux boutons à fruit.

2° celles qui ont les yeux doubles, l'un donnant du fruit et l'autre du bois.

3° celles à boutons simples, le plus souvent à fleur,

4° enfin les brindilles de deux à trois pouces, garnies à leur sommet de plusieurs boutons à fleurs, au centre duquel il y en a un à bois.

On distingue fort aisément ces différents boutons ou yeux, dès la fin d'août.

Ceux à bois sont pointus, ceux à fruit sont arrondis, et plus gros les uns et les autres sont situés dans l'aisselle d'une

feuille qui est leur mère nourrice, et qui tombe lorsqu'ils sont formés.

le fruit du pêcher ne vient ordinairement beau, que lorsqu'il est accompagné d'un bourgeon à bois, qui sert à le fournir de sucs abondans dont il a besoin, pour acquerir cette chair qui le rend si délicieux.

d'après ce principe tout bouton à fleurs qui n'est pas accompagné d'un bouton à bois est stérile, ses fleurs presqu'aussi belles que les autres, tombent sans nouer, ou si elles nouent, le fruit ne tarde pas à tomber, et les branches restent nues, la taille ne doit donc se faire que lorsqu'on voit le bouton à bois se developper, afin de la diriger sur les boutons

à fleur, accompagnés de boutons à bois.

Les branches du pêcher qui ont une fois rapporté du fruit, n'en donnent plus, il est nécessaire de les renouveller tous les ans; cette considération et la précédente, déterminent le mode de l'opération de la taille. les branches à bois doivent porter les branches à fruit, et doivent en être garnies dans toute leur longueur, mais comme il faut renouveller tous les ans les branches à fruit, il est nécessaire d'espacer les branches à bois, de manière à pouvoir placer les nouveaux rameaux qui doivent porter les fruits l'année suivante, et d'étendre les branches à bois le plus qu'il est possible, afin d'avoir de beaux arbres et

beaucoup de fruit.

on laisse donc croître ces bran-
ches à bois de toute leur étendue, et ce n'est qu'à
la taille du printems qu'on les ravale sur les
branches inférieures.

quand aux branches à fruit,
la première et la seconde sortes doivent être
taillées de deux yeux jusqu'à quatre selon leur
force, en observant que ces yeux soyent toujours
accompagnés d'un oeil à bois, absolument nécessai-
re comme il a été dit, pour la nutrition du fruit.
la troisième sorte de branches n'ayant que des
boutons à fleur, ne peut être féconde, et elle doit
être retranchée, quand à la quatrième sorte
de branches à fruit, comme elle n'a que peu de

longueur, elle ne doit pas être taillée, le bourgeon à bois qui en sort étant suffisant pour nourrir ses fruits qui manquent rarement et deviennent même très beaux.

les pêchers sont plus sujets que les autres arbres à pousser des gourmands qui, quand on ne s'oppose pas à leur crûe, absorbent toute la seve, et finissent par faire périr les branches qui sont au dessous d'eux, il est essentiel de les retrancher, ou de les moderer n'importe à quelle époque de l'année ils se developpent, à moins que dans certains cas, on ne juge à propos de les conserver, pour renouveller l'arbre.

on entend par gourmands

des bourgeons qui poussent sur le vieux bois, et produisent des rameaux qui poussent presque toujours perpendiculairement avec une vigueur remarquable, et qui en attirant toute la sève à eux, empêchent la production du fruit.

C'est la quatrième ou la cinquième année de leur plantation, que les pêchers conduits et formés d'après les principes qui viennent d'être rapportés, commencent à donner des fruits.

Plusieurs maladies attaquent le pêcher, celles auxquelles il est sujet sont la jaunisse, la rouille, le blanc, la brûlure, la gomme et la cloque.

La Jaunisse est une maladie commune à tous les arbres; elle se manifeste par la couleur jaune que prennent les feuilles, en perdant le vert propre à chaque espèce.

Ses effets sont la chute des feuilles avant le tems, le dessèchement des sommités des jeunes rameaux, la maigreur et la fragilité du bois, la petitesse et presque l'avortement des yeux, l'insipidité des fruits, l'altération générale de la sève, la langueur et le dépérissement de l'arbre.

Ses principales causes sont une terre maigre usée, sans fond, trop sèche, impénétrable aux pluies, ou un terrain trop froid, trop humide, et encore l'argille ou le tuf contigus

aux racines; on peut aussi en trouver souvent
la cause dans les vers des hannetons, dans les
fourmis et autres insectes qui établissent leur
séjour aux pieds des arbres, la cause étant connue,
le remède est facile.

La rouille consiste dans des taches
rousses saillantes et graveleuses, sur les jeunes
rameaux, et les feuilles; ses effets sont l'érosion
du parenchyme des feuilles, qui laisse nuds leurs
fibres et leurs nervures, le développement préma-
turé des yeux privés de la nourriture que les
feuilles leur fournissoient, et par conséquent
la stérilité de l'arbre l'année suivante.

On a cru que ses causes étoient
les mêmes que celles de la jaunisse, mais il

paroît bien plûtot, qu'il faut attribuer ce mal aux pluies qui surviennent à la fin du printems et pendant l'été, et aux quelles succedent promptement des coups de soleil, vifs et brulants.

le blanc, la lèpre et le meunier sont les synonymes d'une maladie à la quelle les pechers sont le plus sujets que toute autre espèce d'arbres, et qui couvre les feuilles, les jeunes rameaux, et même les fruits d'une sorte de duvet farineux.

ses effets sont la chute pré= maturée des feuilles, la ruine des yeux privés, de nourriture et attaqués eux mêmes de la maladie, souvent la perte de l'ex=

trémité des jeunes pousses, et enfin la perte de l'arbre, si le mal est opiniatre, et qu'il se manifeste pendant plusieurs années.

les causes de cette maladies ne sont pas bien connues, et parconsequent les remedes sont fort incertains, cependant plusieurs personnes ont essayé avec succès, de mettre au Pied de l'arbre malade, du fumier de cochon.

la brulure est une maladie qui a pour cause la trop grande chaleur des rayons du soleil.

elle se manifeste particulièrement sur les arbres en espalier à l'exposition du midi, où la dilatation de la sève force l'écorce à se fendre, aussi les pêchers qu'on place en

général dans les expositions les plus chaudes, sont ils très sujets à la brulure.

Les remedes à apporter contre la désorganisation et la chute de l'écorce qui en sont la suite, ne sont pas très connus, mais un moyen qui paroit, sinon guérir cette maladie quand elle est formée, semble du moins la prévenir, consiste à employer un mélange de bonne terre et de bouse de vaches, pétri et délayé en consistance de pâte assez molle, pour en faire enduire le tronc et les branches principales des pêchers qui sont le plus exposés.

La gomme est une maladie propre aux arbres à fruits à noyaux, et qui peut les attaquer dans toutes les saisons, en tout

sève est en mouvement.

les effets de cette maladie sont, le dépérissement des branches qu'elle attaque et leur perte, si on laisse à la gomme le tems de les altérer.

on la prévient, et même on la guérit en augmentant la vigueur de l'arbre, soit par des tailles plus courtes, soit en supprimant une partie des fruits quand ils sont trop nombreux, soit par des engrais et même par de simples arrosemens; il faut en même tems enlever la gomme avant qu'elle ne soit durcie, retrancher jusqu'au vif les endroits où elle a séjourné, et mettre sur les plaies un appareil de terre, et de bouse de

vache,

la cloque est de toutes les maladies qui attaquent le Pêcher, celle qui lui nuit le plus.

elle se manifeste par la dégradation des feuilles et des jeunes rameaux, qu'elle recroqueville, et contourne en divers sens,

ses effets sont la chute des feuilles et des fruits, la ruine des yeux à fruits, et par conséquent de la récolte de l'année suivante.

on attribue cette maladie à une alternation subite de grande chaleur, de froid, et de vent, mais il paroît certain

aussi, qu'on doit en reconnoitre pour la cause, les pucerons qui attaquent les arbres, le mal est même augmenté par les fourmis qui s'y nourrissent de la sève extravasée par la piqure des pucerons. jusqu'à présent on ne connoit aucun remède, ni aucun moyen préservatif contre cette maladie, le seul qu'on puisse employer est aussi dangereux que le mal, c'est la suppression de toutes les feuilles, et même de toutes les branches affectées.

les pêches sont humectantes, rafraichissantes, relachantes et saines en général.

on prépare dans les pharmacies un syrop avec les fleurs ;

c'est un bon purgatif qu'on

doux, qu'on employe souvent surtout pour les enfans.

les feuilles en décoction, ou préparées en syrop ont les mêmes propriétés.

les habitans de la campagne ont l'habitude de se purger avec une tisane de fleurs de Pechers.

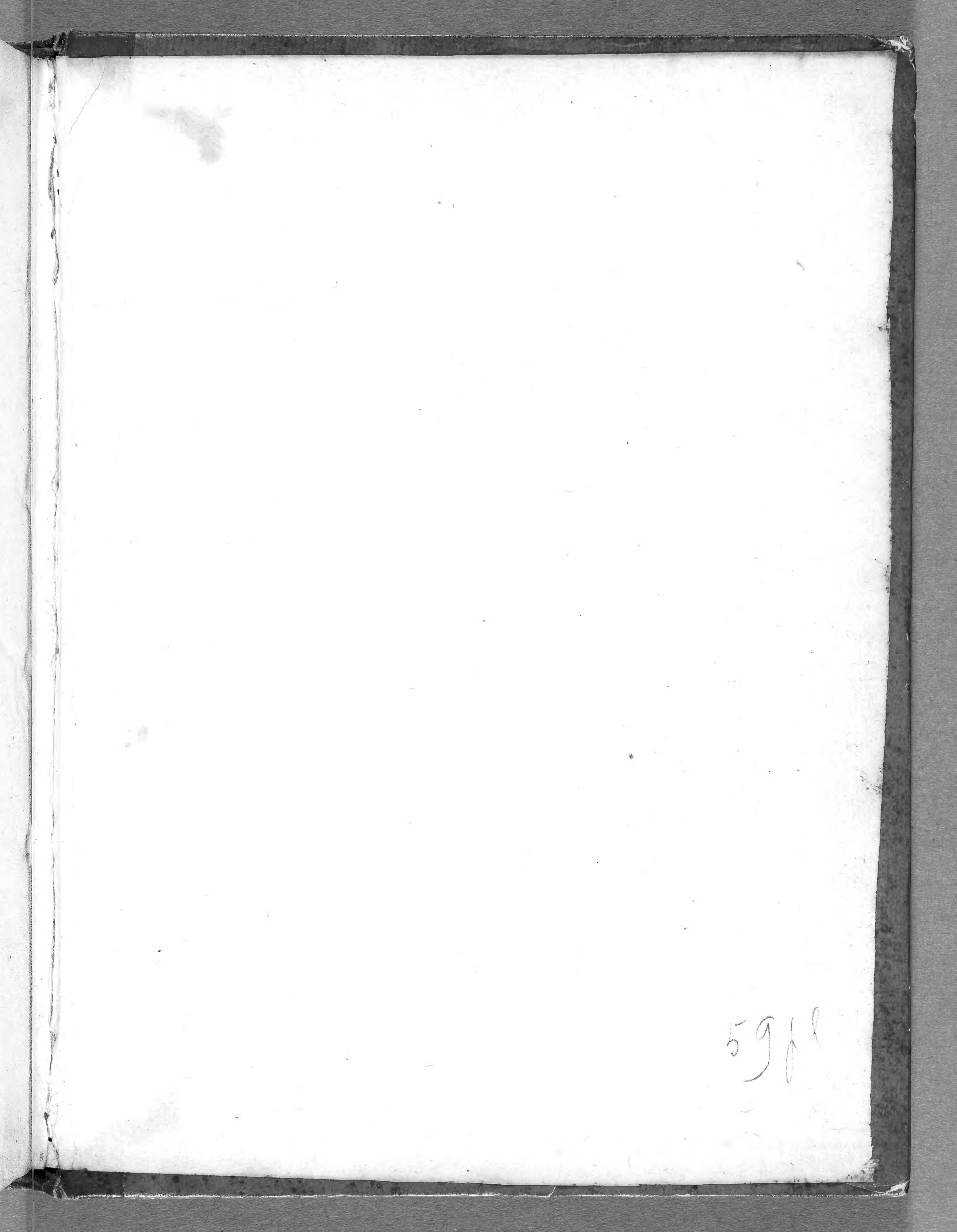
le bois des pêchers qui sont venus en plein vent, est d'un beau rouge brun avec des veines d'un brun plus clair, et le contact de l'air lui donne encore plus d'éclat.

son grain est fin et serré, il prend un beau poli, et parmi les bois indigènes, c'est un des plus beaux qu'on puisse employer pour les ouvrages d'ébé-

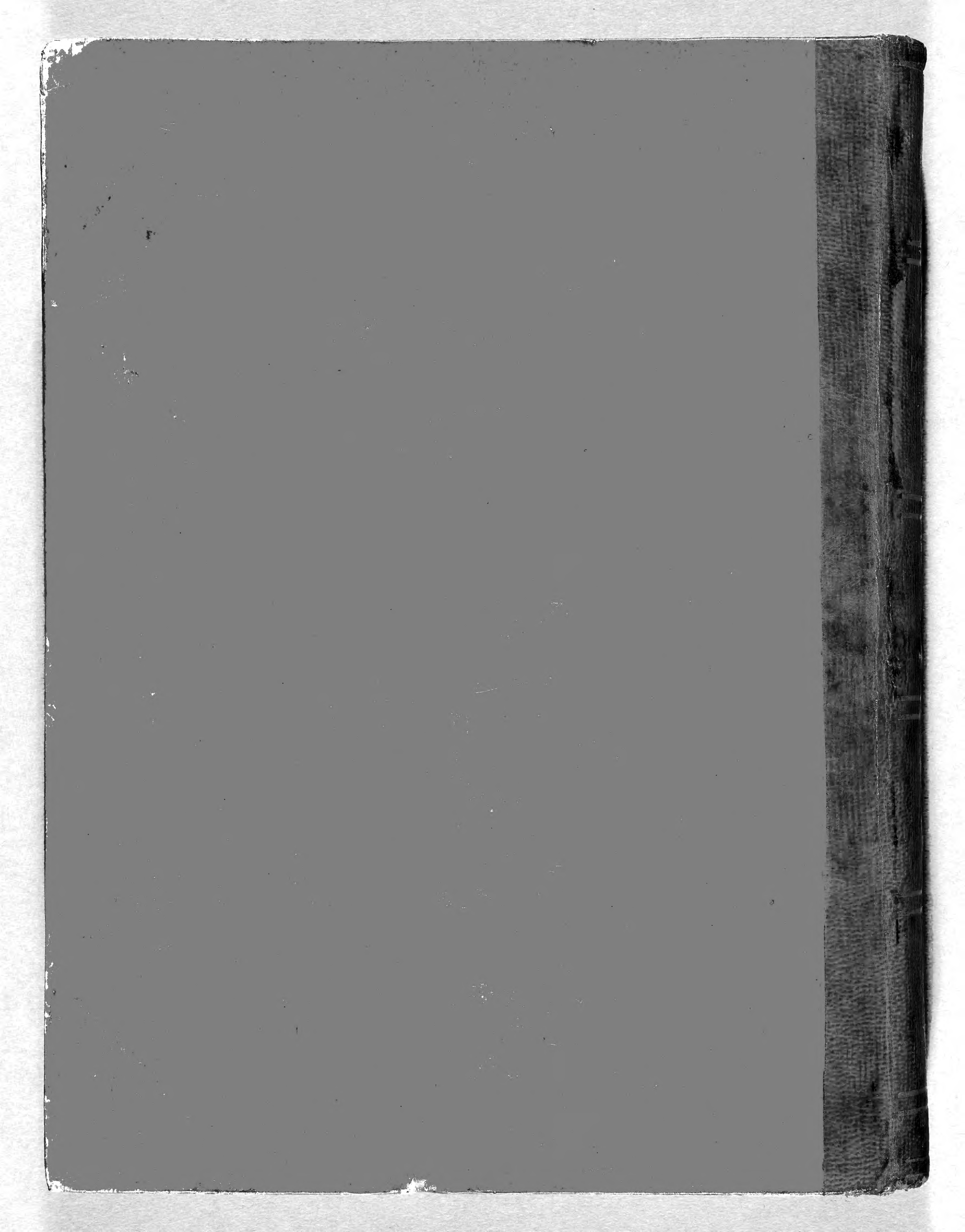
nistrie.

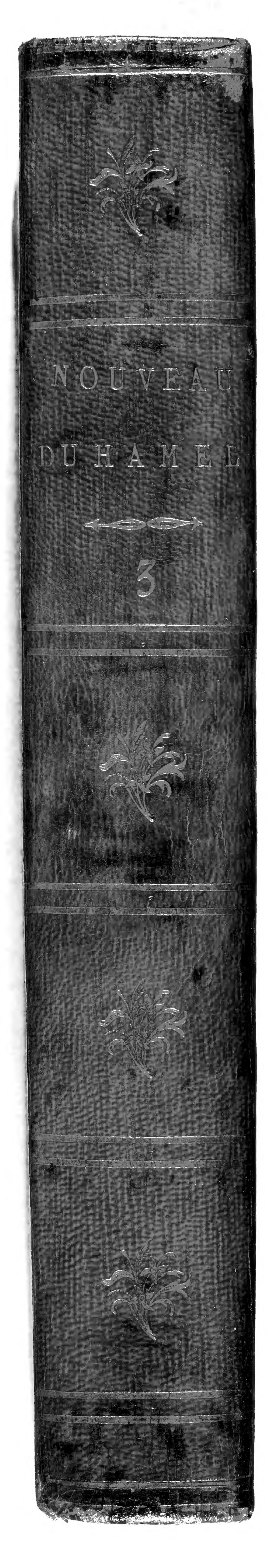
Il faut avoir soin de le débiter en feuilles minces pendant qu'il est encore vert, parce qu'il est sujet à se gercer en se desséchant, on l'employe en placage quand il est bien sec.


346



59 fl





NOUVEAU
DUHAMEL
3